

Encebollado de Pescado

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Aceite de achiote: c/n

Agua: 1 y 1/2 Litro

Cebolla: 1 unidad

Sal: c/n

Yuca: 500 grs

Achiote en polvo: c/n

Atún: 800 grs

Comino: c/n

Tomate: 2 Unidades

Encurtido

Aceite Neutro: c/n

Ají para seco: c/n

Cilantro: c/n

Tomate: 1 unidad

Cebolla Morada: 1 unidad

Jugo de Limón: c/n

Guarnición

Chifle: c/n

Palomitas de maíz: c/n

Preparación de la Receta

- Hacer un pochado con la *cebolla*, el *tomate*, el *ají* para seco, el *comino* y la *sal*.
- Agregar el agua y las ramas de *cilantro* machacadas.
- Agregar unos trozos de *atún* y dejar cocinar por aproximadamente 25 minutos.
- Cernir el caldo el pescado y cocinar ahí las yucas peladas hasta que estas queden suaves.
- Deshacer la *yuca* y reservar para la presentación.
- Sellar el resto del *atún* en la *plancha*, con *sal*, *pimienta* y un poco del *ají* en polvo.
- Servir una quenelle del puré de *yuca*, y, sobre ésta, poner el *lomo* de *atún* sellado y alrededor verter la *sopa* o caldo del encebollado.
- Terminar el plato poniendo un poco de *cebolla* colorada y *tomate* encurtidos sobre el *atún*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/encebollado-de-pescado>