Encocado de Pescado



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite: c/n
Arroz: 500 grs
Cilantro: c/n
Jugo de Limón: c/n
Filet de lenguado: 3 Unidades
Patacones fritos: c/n
Pimiento rojo: 1/2 unidad
Sal: c/n
Aceite de achiote: c/n
Cebolla: 1 unidad
Comino: c/n
Mantequilla: 150 grs
Leche de coco: 750 cc
Pimiento amarillo: 1/2 unidad
Ralladura de limón: c/n
Tomate: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Pochar en el *achiote* la *cebolla* y los pimientos en brunoisse.
- Una vez pochados, agregar el *tomate* en *concasse* y la leche de coco.
- No dejar de remover para que el *achiote* se ligue con la leche de coco.
- Agregar el *arroz* arborio precocido y montar como un risotto con la *mantequilla*.
- Terminar con unas gotas de *limón* y un poco de *cilantro* picado.
- Rectificar con sal y pimienta.
- Por otro lado sellar el pescado en una parrilla, sartén o *plancha*.
- Servirlo sobre el *arroz* meloso y acompañar con patacones o chips de *plátano* verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/encocado-de-pescado