Escabeche de pescado con tomates confitados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chips de plátanos

Plátanos verdes: 2 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Empanaditas de masa philo y plátano verde

Chorizo español: 1 Unidad
Sal: A gusto
Cilantro: A gusto
Castañas de caju: 50 g
Crema de leche: 100 cc
Cebolla Morada: 1 Unidades
Plátano verde: 1 Unidad
Manteca derretida: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Masa Philo: 2 Láminas
Aceite De Oliva: 50 cc

Escabeche

Agua: 2 Tazas
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Aceitunas verdes descarozadas: 100 g
Pimiento verde: 1 Unidad
Apio: 2 Ramas
Vinagre Blanco: 2 Tazas
Zanahorias: 2 Unidades
Cebollas moradas: 3 Unidades
Harina: 1/2 Taza
Alcaparras: 50 g
Laurel: 6 Hojas
Ajo: 5 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Filetes de Corvina: 1 k
Aceite De Oliva: 120 cc
Pimiento colorado: 1 Unidad

Tomates confitados

Sal: A gusto

Ajo: 4 Dientes
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Tomates Perita: 1 k
Azucar: 1/4 Taza
Tomillo fresco: A gusto

Preparación de la Receta

Escabeche

- Corte el pescado en trozos del tamaño de un bocado y salpimiente.
- Pase los trozos de pescado por *harina* y dore en aceite de oliva caliente por ambos lados.
- Coloque el pescado frito en un bowl de cerámica o de vidrio y reserve.
- Corte las cebollas en aros.
- Corte las zanahorias, el *apio* y los pimientos en tiras finas.
- En una sartén limpia con aceite de oliva saltee ligeramente las cebollas, los pimientos y el *apio* durante unos minutos.
- Agregue el agua, el *vinagre*, el *ajo*, el *laurel*, las *alcaparras*, aceitunas, sal, pimienta y deje cocinar durante 1 minuto a partir del hervor.
- Vierta todo sobre el pescado y deje bajar la temperatura.
- Deje *marinar* en la heladera 24 horas antes de servir.

Empanaditas de masa philo y plátano verde

- Pele el *plátano* y blanquee en abundante agua salada en ebullición durante 15 minutos, luego escurra y ralle con la parte gruesa del rallador.
- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- Corte el chorizo en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo* y el chorizo.
- Incorpore el *plátano*, sal, *cilantro*, la *crema* de leche y deje cocinar unos minutos más.
- Corte la masa en tiras de 7 cm de ancho y pincele la superficie con *manteca* derretida.
- En el extremo de las tiras de masa distribuya cucharadas del relleno y enrolle formando un triángulo.
- Procese las castañas de *cajú* hasta reducirlas a polvo.
- Pincele la superficie con *manteca* derretida y espolvoree con las castañas molidas.
- Acomode en una placa enmantecada y cocine en el horno precalentado a 180º C hasta que se vean doradas.

Tomates confitados

- Pele los tomates y corte en octavos.
- Machaque el *ajo* y retire su piel.
- En una placa coloque los tomates uno al lado del otro
- Condimente con *tomillo*, *ajo*, aceite de oliva, azúcar y sal.
- Lleve al horno precalentado a 80/90º C durante 8 horas aproximadamente

Chips de plátanos

- Pele los plátanos y corte en láminas finas.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las láminas de plátanos y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva el escabeche en una fuente y acompañe con las empanadas, los tomates confitados y los chips de *plátano*.
- Decore con flores comestibles y *cilantro* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escabeche-de-pescado-con-tomates-confitados