Escabeche de pescado con vinagreta de aceitunas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 2 Unidad
Vinagre de manzana: 200 cc
Ajo: 2 Dientes
Anís estrellado: 1 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Vino Blanco: 250 cc
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Pescado Blanco: 500 g
Zucchini: 1 Unidad
Puerros: 2 Unidades

Vinagreta

Albahaca: 10 Hojas
Aceite De Oliva: 1 Taza
Limon: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Aceitunas negras: 100 g

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa del pescado, corte en trozos.
- Pele las cebollas y corte en pluma.
- Pele y corte la *zanahoria* y el *puerro* en juliana.
- Corte el *ají*, elimine las semillas, las nervaduras y corte en juliana.
- En una *cacerola* con agua, el vino, el *vinagre* y aceite de oliva, la pimenta, la sal y el anís cocine el pescado
- Agregue el *ajo* machacado.
- En otra *cacerola* con los mismos ingredientes que para la cocción del pescado cocine las verduras
- Agregue el *ajo* fileteado.
- Reserve en un bowl sin el líquido de cocción.

Vinagreta

- Exprima el *limón*.
- Licue las hojas de *albahaca* con la mitad del aceite de oliva y la sal
- Agregue la mitad del *jugo* de *limón*
- Reserve en un bowl.
- En el mismo vaso de la licuadora procese las aceitunas con el *jugo* de *limón*, el aceite de oliva y el *ajo*
- Reserve en un bowl.

Presentación

- En el centro de un plato sirva las verduras dándole volumen, encima coloque el pescado
- Acompañe con las vinagretas
- Decore con el anis estrellado.

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