

# 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 pimienta, 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>