

Escabeches diferentes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Apio: 2 Ramas

Marinera

Sal: A gusto

Harina: 150 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Huevo: 1 Unidad

Variante I

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Pimienta verde en grano: 1 cdita.

Vinagre de vino: 100 cc

Aceto balsámico: 1 cda.

Langostinos: 4 Unidades

Harina: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 100 cc

Agua: 250 cc

Pez Espada: 400 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Perejil: 1 cda.

Variante II

Berenjenas: 2 Unidades

Sal: A gusto

Almendras: 50 g

Laurel: 2 Hojas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Nueces: 50 g

Piñones: 50 g

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 100 cc

Agua: 250 cc

Vinagre de vino: 100 cc

Peperoncino: 1 Unidad

Solomillo de cerdo: 2 g

Higos secos: 6 Unidades

Zucchini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Marinera

- En un bowl mezcle muy bien el *huevo* con el agua, el *harina*, la sal y la pimienta
- Reserve.
- Variante I
- Corte el pez espada en cubos grandes.
- En un *palillo* para brochet pinche un langostino y un cubo de pescado.
- Condimente con sal y pase por *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los pinchos
- Reserve.
- Corte la *cebolla* en pluma y la *zanahoria* en láminas finas y luego en cubos pequeños.
- Saltee la *cebolla* en aceite de oliva
- Agregue la *zanahoria*.
- Incorpore el *vinagre* y el vino
- Deje reducir.
- Condimente con la pimienta verde y sal.
- Añada el agua y cocine 5 minutos.
- Caliente los pinchos, retire y finalmente aromatice con el *perejil* y el aceto balsámico.
- Agregue más agua de ser necesario.
- Acomode los pinchos en una fuente honda
- Bañe con la salsa.

Variante II

- Corte la *berenjena* en cubos y el *zucchini* en rodajas.
- Pase los *zucchini* por la marinera y fría en abundante aceite caliente
- Reserve.
- Corte el *solomillo* en tiras y condimente con sal.
- Pase por la marinera y fría en abundante aceite caliente.
- Saltee la *berenjena* en aceite de oliva.
- Agregue el *vinagre* de vino, el vino, el *peperoncino*, los higos, las nueces, las almendras y los piñones.
- Cocine un minuto y elimine el *peperoncino*.
- Agregue el agua, la sal y el *laurel*
- Deje reducir 1/4 parte.
- Añada más agua de ser necesario.
- En una fuente honda acomode el *solomillo* y los *zucchini* fritos
- Bañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/escabeches-diferentes>