

Escabeches diferentes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Apio: 2 Ramas

Marinera

Sal: A gusto

Harina: 150 grs. Huevo: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Variante I

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad Vino Blanco: 100 cc

Pimienta verde en grano: 1 cdita. Agua: 250 cc

Vinagre de vino: 100 cc

Aceto balsámico: 1 cda.

Langostinos: 4 Unidades

Pez Espada: 400 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria Perejil: 1 cda.

Variante II

Berenjenas: 2 Unidades Piñones: 50 g

Sal: A gusto Aceite para freir: Cantidad necesaria

Almendras: 50 g Vino Blanco: 100 cc

Laurel: 2 Hojas Agua: 250 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria Vinagre de vino: 100 cc Nueces: 50 g Peperoncino: 1 Unidad Solomillo de cerdo: 2 g Higos secos: 6 Unidades

Zucchinis: 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.