Escolar verde apio

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo de escolar: 1/2 k
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Vinagreta Clásica: Cantidad necesaria

Caldo de apio y gallina

Fécula de patata: 5 g
Caldo de gallina: 200 cc
Apio: 500 g

Mojo

Pan frito: 100 g
Vinagre de jerez: 100 cc
Semillas de comino: 1/2 cdita.
Aceite De Oliva: 100 cc
Hojas de cilantro: 50 g
Hojas de espinaca: 100 g
Pistachos verdes pelados: 150 g

Pasta seca con chipirones

Chipirones: 8 Unidades
Pasta seca: 60 g
Apio: 20 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de escolar en postas de aproximadamente 70 gramos cada una y luego de forma cilíndrica
- Sazone las postas con sal y reserve.

Mojo

- En el vaso de una licuadora coloque los pistachos verdes, las hojas de *espinaca*, pan frito, hojas de *cilantro*, semillas de *comino*, aceite de oliva y *vinagre*, licue hasta obtener una pasta y sazone con sal.

Caldo de apio y gallina

- Licue el **apio** y cuele el *jugo*.
- En una sartén caliente vierta el *jugo* de *apio* junto con el caldo de *gallina*, una vez que rompa hervor incorpore la fécula de *patata* o maíz previamente disuelta en agua, mezcle y una vez que espese retire del fuego.

Pasta seca con chipirones

- Corte las ramas de *apio* en muy finas rodajas.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta.
- Limpie los chipirones y corte los tubos en aros.
- Pele y corte el *ajo* en fina juliana.

Armado

- Unte las postas de pescado con el mojo
- En una sartén bien caliente con unas gotas de aceite vegetal selle las postas de escolar
- Una vez selladas acomódelas sobre una placa, humedézcalas con vinagreta y termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 8 minutos.
- En una sartén caliente con unas gotas de aceite de oliva dore el *ajo* levemente, luego incorpore el *apio* y los aros de chipirones, saltee.
- Terminada la cocción de la pasta cuélela y agréguela a la sartén con los chipirones, saltee unos minutos hasta incorporar los sabores y retire del fuego.

Presentación

- En el plato de presentación sirva una cucharada del mojo y extienda suavemente con el revés de una cuchara, luego acomode una posta de escolar y acompañe con una porción de pasta seca con chipirones.
- Decore con hilos de caldo de *apio* y *gallina*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escolar-verde-apio