

# 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 acomódalas 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>