Fantasía sureña en Chipá Guazú

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limón sutil: 2 Unidades
Miso blanco: 2 cdas.
Lemon grass - vara: 1 Unidad
Mirin: 20 cda.
Leche de coco: 50 cc
Merluza negra: 200 g

Biscuit

Cafe: 2 cdas.

Chipa Guazu

Leche: 100 cc
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
CHOCLOS: 4 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Queso tipo Mar del Plata: 150 g

Relleno

Cointreau: 20 cc

Preparación de la Receta

- Corte el pescado en porciones.
- Exprima las limas.
- Corte el lemon grass al sesgo.
- En un bowl mezcle el *miso* con la sal, el *jugo* de lima, el *mirín*, la leche de coco y el lemon grass
- Marine el pescado y deje reposar en la heladera durante 15 minutos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el pescado.

- Escurra sobre papel absorbente.

Chipá guazú

- Pique finamente el *ajo*, la *cebolla* de verdeo y la *cebolla*.
- Desgrane el *choclo* y pique groseramente.
- Corte el queso en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* de verdeo, la *cebolla* y el *ajo*
- Lleve a un bowl y mezcle con el *choclo*, los huevos, el *harina* de maíz, la sal, la leche y el queso.
- Enmanteque una fuente para horno y vierta la preparación.
- Cocine en el horno a 160º C durante 20 minutos.
- Corte cuadrados.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un cuadrado de chipá, encima la merulza
- Decore con el lemon grass.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fantasia-surena-en-chipa-guazu