Filetti di cernia al aglio sotto aceto (Filetes de chernia con ajo al vinagre)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 25 g
Agua: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: 1 cda.
Filetes de chernia: 800 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebollas moradas: 2 Unidades
Aceto balsámico: 2 cdas.

Almíbar de vinagre

Pimienta: A gusto
Agua: 2 cdas.
Menta: 2 Hojas
Azucar: 50 grs.
Vinagre de Vino Blanco: 50 cc

Peperonatta

Pimientos Verdes: 150 g
Pimientos rojos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Tomates secos: 150 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajos en vinagre: 50 g

Varios

Tomates secos hidratados en aceite:
Hierbas frescas:
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas moradas en juliana.
- Corte los filetes de chernia en porciones.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén de teflón, con aceite de oliva selle los filetes, rebozados en la *cebolla* morada.
- Condimente con sal y pimienta.
- Termine la cocción en fuego moderado, al final agregue el aceto balsámico, el agua, el *perejil* picado y la *manteca*, mezcle y reserve.

Peperonatta

- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en juliana.
- Corte los tomates secos hidratados en aceite en juliana.
- Escurra el **ajo** en **vinagre** y corte en láminas.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva, saltee los pimientos y los tomates.
- Condimente con sal y pimienta.
- Luego de unos minutos, agregue el *ajo*.

Almíbar de vinagre

- Corte la *menta* en juliana.
- En otra sartén, coloque el *vinagre* con el azúcar a reducir hasta lograr punto *almíbar*
- Condimente con pimienta, agregue la *menta* y el agua, mezcle y reserve.

Presentación

- En la base del plato coloque la peperonatta, sobre ellas la chernia con la salsa y rocíe con *almíbar* de *vinagre*
- Decore con hierbas frescas y tomates secos hidratados en aceite de oliva
- Termine con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filetti-di-cernia-al-aglio-sotto-aceto-filetes-de-chernia-con-ajo-al-vinagre