

Fish Guefilte

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Azucar: 70 Gramos

Cebolla picada: 70 kg

Filet de mero: 1 kg

Huevo: 1 unidad

Perejil: 1/2 Atado

Pimienta Negra: c/n A gusto

Zanahoria: 1 unidad

Caldo de pescado: c/n A gusto

Cebolla: 1 unidad

Filet de trucha: 500 Gramos

Apio: 2 Ramas

Sal Entre Fina: 15 Gramos

Zanahoria picada: 100 Gramos

Ajo: 1 Cabeza

Encurtidos

Vinagre de Alcohol: 1 L

Agua: 1 L

Coliflor: 1 unidad

Eneldo: 1 Rama

Granos de Pimienta negra: 1 cdita

Rabanitos: 1 Atado

Sal entrefina: 50 Gramos

Zanahorias baby: 250 Gramos

Clavo De Olor: 1/2 cdita.

Azucar: 300 Gramos

Eneldo: 1 Puñado

Ajo: 2 Dientes

Laurel: 1 Hoja

Remolachas baby: 250 Gramos

Semillas De Mostaza: 2 cdas

Salsa Jrein

Aceite: 150 c.c.

Rabanitos: 2 Unidades

Mostaza Dijon: 1 cda

Sal: 10 Gramos

Miel: 100 Gramos

Remolacha cocida: 500 Gramos

Vinagre de Alcohol: 75 c.c.

Preparación de la Receta

Guefilte Fish

- Pasar por picadora de carne o procesadora los filetes de *trucha* y de mero.
- Mezclar en un bowl con *zanahoria*, *cebolla*, sal, azúcar, pimienta negra y *huevo* hasta integrar.
- Calentar el caldo, agregar un puñado de *perejil*, *cebolla*, *apio* y *zanahoria* (todo picado grande)
- Dejar que llegue, suavemente, al punto de hervor.
- Colocar la mezcla de pescado en el centro de un repasor limpio y húmedo y dar forma de rollo envolviendo con el trapo.
- Ajustar las puntas y atar con hilo (forma de caramelo)
- Llevar a la olla con el caldo caliente y cocinar a fuego bajo a ebullición suave por 45 minutos.
- Dejar enfriar en el caldo y reservar en heladera en el líquido una noche.

Salsa Jrein

- Licuar remolachas, *vinagre*, rabanitos, sal, aceite, miel y *mostaza* de Dijon hasta obtener una textura cremosa sin grumos.

Encurtidos

- En una olla calentar *vinagre*, agua, azúcar, sal, *laurel*, *eneldo*, semillas de *mostaza*, clavos de olor, granos de pimienta, *ajo* fileteado y *eneldo* hasta hervor.
- Colocar en distintos frascos los distintos vegetales en mitades (*rabanitos*, *coliflor*, remolachas baby peladas, zanahorias baby peladas) y rellenar con el *vinagre* caliente.
- Tapar y reservar 1 día antes de consumir.

Para el Armado

- Servir rodajas de guefilte fish acompañados de los vegetales encurtidos, salsa jrein, *mostaza* antigua y *mostaza* de Dijon.
- Terminar con hojas de *eneldo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fish-guefilte>