Gefilte fish

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Borsht

Jugo de Limón: 1 Unidad
Remolachas cocidas: 3 Unidades
Peperoncino: 1/2 Unidad
Crema de leche: 250 cc
Vodka: 1 Medida
Chips de ajo:

Fondo de pescado

Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Orégano: A gusto
Apio: 2 Tallos
Tomate: 1 Unidad
Hinojo: 1 Bulbo
Puerro: 2 Tallos
Huesos de pescado: 2 Unidades

Jalea de Cebollas

Vinagre de Alcohol: 250 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Cebollas moradas: 5 Unidades
Jugo de Naranja: 250 cc
Vino Tinto: 1/2 L
Manteca: 1 cda.
Azucar: 1 cda.

Relleno

Zanahoria rallada: 1 Unidad
Huevos: 3 Unidades
Merluza: 3 Filetes
Trucha: 3 Filetes
Aceite De Maíz: 1 cda.
Harina de Matza: 1/2 Taza
Perejil picado: 1 cda.
Sal y pimienta blanca: A gusto
Dorado: 3 Filetes

Azucar: 1 cdita.

Cebolla picada: 2 Unidad

Preparación de la Receta

Relleno

- Procese los filetes de *trucha*, merluza y boga, por separado.
- En una sartén caliente con aceite de maíz saltee la *cebolla* hasta dorarla levemente.
- En un recipiente mezcle los tres pescados y agregue los huevos, la *harina*, la *zanahoria*, el azúcar, la sal, pimienta blanca, el *perejil* picado y por ultimo la *cebolla*, mezcle bien hasta incorporar los ingredientes por completo.

Fondo de pescado

- Pele la *cebolla* y corte en dados.
- Pele el *ajo* y machaque.
- Corte el *apio* y el *puerro* en trozos pequeños.
- Corte el *tomate* y el *hinojo* en dados.
- En una olla con abundante agua fría coloque todos los ingredientes, lleve a fuego y condimente con sal, pimienta, *romero* y *tomillo* a gusto.
- Una vez que rompa el hervor cocine durante 20 minutos aproximadamente, luego retire y cuele con un trapo de algodón.

Jalea de Cebollas

- Corte las cebollas al medio y retire una pequeña parte del corazón y las puntas, luego pélelas y corte en juliana.
- En una sartén caliente con *manteca* dore las cebollas junto con el azúcar, luego de unos segundos agregue el *jugo* de naranjas, deje reducir a la mitad e incorpore el *vinagre*, deje reducir nuevamente y por ultimo añada el vino tinto, deje reducir los líquidos casi por completo
- Retire y coloque en un recipiente.

Borsht

- Bata la *crema* de leche y condimente con pimienta, sal, pimienta de *cayena* y *jugo* de *limón*.
- Licue las remolachas previamente cocidas.
- Coloque en una coctelera hielo junto con el licuado de remolachas, *jugo* de *limón*, pimienta negra, *peperoncino* previamente picado y el vodka, bata bien, cuele y sirva en un vaso
- Decore con la *crema* de leche montada y chips de *ajo*.

Armado

- Extienda papel film sobre la mesada y con la ayuda de una cuchara coloque una parte del relleno a lo largo, cubra con el film y séllelo con los dedos, luego enrolle mientras le da forma

cilíndrica, cierre los extremos y forre con papel aluminio.
- Proceda del mismo modo con el resto del relleno.
- Coloque los rollos en una placa y cubra la mitad con el fondo de pescado, lleve a horno precalentado a 200ºC y cocine durante 20 minutos aproximadamente girándolo.
- Retire ambos papeles y corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato una *rodaja* del gefilte fish e intercale con la jalea de cebollas, decore con hilos de aceite y acompañe con el Borsht.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gefilte-fish