

Mofongo con Filete de Pescado

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Mero

Harina: 200 grs

Pimentón: 2 cdas

Mero: 2 Filetes

Sal: 3 cdas

Mofongo

Caldo: c/n

Mantequilla: 1 cda

Plátano verde: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Panceta frita: 200 grs

Salsa

Jugo de Limón: 50 cc

Aceite: c/n

Vino Blanco: 150 cc

Cilantro: c/n

Ajo: 1 Diente

Vino Blanco: 150 cc

Cebolla: 1/4 unidad

Crema de leche: 3 cdas

Mantequilla: 2 cdas

Preparación de la Receta

Mofongo

- Freír plátanos verdes en rodajas hasta que estén tiernos.
- Machacar *ajo* en mortero con un poco de sal.
- Agregar el *plátano*, cubos de *panceta* frita y moler.

- Añadir *manteca* y caldo de a poco hasta integrar la preparación y obtener una consistencia de puré.

Pescado

- Cortar el pescado en cubos y pasarlos por *harina* mezclada con *pimentón*.
- *Saltear* en sartén con aceite los trozos de pescado hasta *dorar* y reservar.

Salsa

- En la misma sartén usada para *saltear* el pescado agregar aceite, *manteca*, *ajo* picado, *cebolla* picada y cocinar hasta transparentar.
- Añadir vino blanco y dejar evaporar el alcohol.
- Incorporar *crema*, *jugo de limón* y cocinar hasta espesar.
- Volver los trozos de pescado a la sartén con *cilantro* picado y cocinar por 2 minutos.

Armado

- Colocar en el centro del plato el mofongo y alrededor el pescado con la salsa

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mofongo-con-filete-de-pescado>