

Moqueca de peixe

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Albahaca: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Cilantro: 1 cda.

Leche de coco: 250 cc

Ají Colorado: 1 Unidad

Vino blanco seco: 10 cc

Pimienta malagueta: 3 Gotas

Cebolla: 1 Unidad

Jugo de Limón: A gusto

Aceite de palma: 1 cda.

Tomates: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 10 cda.

Abadejo: 1 k

Perejil: 1 cda.

Guarnición

Manteca: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Ajo: 1 Diente

Cebolla: 1 Unidad

Arroz: 180 grs.

Quentão

Agua ardiente: 200 cc

Limón sutil: 1 Unidad

Jengibre: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Ponga a *marinar* el pescado con la pimienta, la sal y el *jugo de limón*.
- Pique el *perejil*, la *albahaca* y el *cilantro*.
- Pele y desepite los tomates. Corte en cubos pequeños.
- Corte el *ají* en fina juliana.
- Pique la *cebolla* y el *ajo*.

- En una cazuela de barro caliente el aceite de oliva y de palma.
- Dore el *ajo* y la *cebolla*.
- Incorpore las hierbas y el pescado.
- Condimente con la de pimienta malagueta y sal.
- Dé una vuelta al pescado.
- Agregue el *tomate* y el *morrón* .
- Cubra con leche de coco. Cocine 7 minutos.

Guarnición

- Pique finamente el *ajo* y la *cebolla*.
- En una sartén caliente *manteca*.
- Dore la *cebolla* y el *ajo* junto con el *arroz*.
- Agregue el agua. Condimente con sal. Tape y cocine durante 15 minutos.

Arme el plato

- Sirva en cazuelas de barro individuales.
- Acompañe con el *arroz*.
- Quentào
- Corte el *limón* en rodajas.
- Pele y corte groseramente el *jengibre*.
- En una *cacerola* disuelva el agua y el azúcar.
- Lleve a ebullición.
- Agregue el *limón*, la canela en rama y el *jengibre*.
- Deje *hervir* 3 minutos.
- A último momento incorpore el aguardiente y lleve nuevamente a ebullición. Se toma caliente o a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/moqueca-de-peixe>