

# Pacú al horno con manteca de chimichurri y mandioca frita

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pacú:** 1 Unidad

**Cebolla Morada:** 4 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Crocantes de mandioca

**Sal:** A gusto

**Mandioca:** 1 Unidad

**Aceite:** Cantidad necesaria

### Guarnición

**Azucar rubia:** 1/2 Taza

**Manteca:** 1 cda.

**Zanahorias baby:** 8 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Echalottes:** 6 Unidades

**Nueces peladas:** 50 g

### Manteca de chimichurri

**Manteca:** 150 g

**Orégano:** 1 cda.

**Perejil picado:** 1 cda.

**Ají molido:** 1/2 cda.

**Vinagre:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo picado:** 1/2 Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Retire las aletas del pescado y limpie.

## Manteca de chimichurri

- Coloque en un bowl todos los ingredientes y mezcle hasta obtener una consistencia cremosa.

## Guarnición

- En una sartén con **manteca** caliente, cocine el azúcar hasta que tome consistencia de caramelo claro.
- Agregue los echalottes pelados, las zanahorias torneadas, las nueces, la sal y la pimienta.
- Mueva la sartén hasta que los vegetales queden bañados con el caramelo.

## Crocantes de mandioca

- Pele la **mandioca** y corte en finas laminas a lo largo.
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría las laminas de *mandioca* hasta que queden doradas.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Condimente con sal.

## Armado

- Condimente el interior del pescado con sal y pimienta y rellena con la *manteca* de chimichurri.
- Cocine sobre un colchón de cebollas coloradas y agua en el horno a 180°C durante 20 a 25 minutos
- Retire del horno y deje reposar durante 10 minutos antes de servir.
- Corte en postas.

## Presentación

- Sirva en un plato una posta de pescado, acomode sobre un costado la *guarnición*, salsee con la *manteca* de chimichurri y decore con el crocante de *mandioca*

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/pacu-al-horno-con-manteca-de-chimichurri-y-mandioca-frita>