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