Pacú con guarniciones de mandioca y batata



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chips de batata y mandioca

Sal: A gusto
Batata grande: 1 Unidad
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Mandioca: 1 Unidad

Mangos

Agua: 50 cc
Oporto: 50 cc
Mango: 1 Unidad
Azucar: 1 cda.

Pacú

Orégano seco: 1 cdita.
Filetes de pacú: 400 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Jugo de Limón: 1 Unidad
Pimentón: 1 cdita.
Ají molido: 1 cdita.

Tomates

Sal: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Pacú

- Corte los filetes de pacú en porciones y reserve.

- En un bowl combine las *especias* con el aceite.
- Unte las piezas de pescado con el aceite especiado y cocine en una sartén caliente por ambas caras.
- Rocíe con el *jugo* de *limón* y deje reducir.

Mangos

- Pele el mango y corte en cubos regulares.
- En una *cacerola* disponga el mango, el azúcar, el *oporto*, el agua y lleve al fuego hasta que el mango esté tierno.

Chips de batata y mandioca

- Pele la **batata** y la **mandioca** y corte en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- En una sartén caliente con abundante aceite caliente fría las láminas de *batata* y *mandioca* hasta dorarlas en varias tandas.
- Escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

Tomates

- Corte los tomates en gajos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Disponga en un bowl y condimente con sal y aceite de oliva.

Presentación

- En el centro de un plato forme un colchón con los chips de *mandioca* y *batata*, encima acomode el pescado, a los lados distribuya el *tomate* y el mango.
- Decore con *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pacu-con-guarniciones-de-mandioca-y-batata