

Pacú y boga a la parrilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Boga fresco: 1 Unidad

Manteca fundida: 100 grs.

Pacú fresco: 1 Unidad

Hierbas Aromáticas: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo picado: 2 cdas.

Ensalada de naranjas y cebolla morada

Orégano seco: 1/2 cdita.

Cebollitas cambray: 1/2 Unidades

Orégano fresco: 1/2 cdita.

Aceitunas negras: 50 g

Cebolla Morada: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Naranjas: 3 Unidades

Peperoncino: 1 Unidad

Sal y pimienta negra: A gusto

Papas al plomo con mascarpone

Papas: 4 Unidades

Hierbas Aromáticas: A gusto

Queso mascarpone: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Limpie y quite las espinas de los pescados, luego ábralos al medio.
- Prepare un adobo con el *ajo* picado, aceite de oliva, la *manteca* e hierbas aromáticas a gusto, mezcle.

Ensalada de naranjas y cebolla morada

- Pele los cebollines, sazone con sal y pimienta y cocínelos a las brasas hasta que estén tiernos y dorados.
- Pele las naranjas a vivo y luego separe los gajos, colóquelos en un bowl junto con la *cebolla* morada previamente cortada en pluma y las aceitunas negras cortadas en rodajas, sazone con *orégano* fresco, *orégano* seco, *peperoncino* picado, aceite de oliva y pimienta negra molida.

Papas al plomo con mascarpone

- Sazone el queso mascarpone con pimienta negra y mezcle bien.
- Envuelva las papas enteras y con piel en papel aluminio y cocínelas directamente a las brasas hasta que estén tiernas.

Armado

- Unte el pacu y la boga con aceite de oliva, sazone con sal y pimienta y cúbralos con el adobo
- Cocínelos a las brasas primero con las escamas hacia abajo
- Una vez dorados de vuelta los pescado y colóquelos sobre papel aluminio previamente pintado con aceite de oliva para que la carne de ambos no se queme y termine la cocción.
- Una vez tiernas las papas retire el papel aluminio, ábralas al medio, sazone con sal y rellénelas con el queso mascarpone.

Presentación

- Sirva los pescados en una fuente.
- Acompañe con la ensalada de naranjas y *cebolla* morada, las papas al plomo con mascarpone y los cebollines.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pacu-y-boga-a-la-parrilla>