Pacú y compotas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pacú: 4 Filetes
Jamòn crudo: 16 Fetas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Compota de cebollas

Pimienta verde: A gusto
Cebollas moradas pequeñas: 2 Unidades
Azucar: 100 grs.
Manteca: 75 g
Echalottes: 2 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Jerez: 50 cc
Agua: 150 cc
Vinagre de sidra: 50 cc
Jengibre en polvo: A gusto

Galette de queso

Queso Parmesano: 200 grs.

Salsa verde

Jerez: 50 cc
Agua: 100 cc
Chauchas: 50 grs.
Wasabi: 1 cdita.
Puntas de espárragos: 250 g
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte cada filete de pacú al medio a lo largo.
- Condimente los filetes de pescado con sal y pimienta.

- Cubra los filetes con *fetas* de *jamón* crudo, enrolle, con el *jamón* hacia adentro y atraviese con un *palillo*.
- En un sartén caliente con aceite de oliva dore los extremos de los rollos de pescado.
- Termine la cocción en el horno.

Compota de cebollas

- Corte las cebollas y las échalotes en pluma.
- Corte las cebollas moradas en ruedas.
- En una *cacerola* caliente mezcle, las cebollas, las échalotes, la *manteca*, el jerez, el *vinagre*, la pimienta, el *jengibre* y el azúcar.
- Cocine durante 10 minutos o hasta que tome *color* dorado.
- Vierta el agua y termine la cocción a fuego medio durante 10 minutos más.

Salsa verde

- Corte las chauchas en trozos regulares.
- Descarte los tallos de los espárragos.
- Corte los puerros en ruedas.
- Disuelva el *wasabi* con un poco de agua.
- Blanquee las chauchas y los espárragos en abundante agua salada hirviendo durante 1 minuto.
- Corte la cocción en agua helada.
- Procese el *puerro*, las chauchas y los espárragos con el *wasabi* y el agua.
- Entibie en una *cacerola* con el jerez.

Galette de queso

- Ralle el queso.
- Cubra el fondo de una sartén con el queso rallado y lleve al fuego.
- Cocine hasta que el queso se una.
- Con la ayuda de una espátula desmolde sobre una tabla y corte cuadrados.
- Deje enfriar antes de servir.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el pescado.
- Sirva un poco de salsa alrededor formando un dibujo.
- En el centro sirva la compota de cebollas.
- Decore con la galette de queso.

- El Pacú es un pez de agua dulce proveniente del sur de Brasil.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pacu-y-compotas