

# Pacú y compotas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pacú:** 4 Filetes

**Jamón crudo:** 16 Fetas

### Compota de cebollas

**Pimienta verde:** A gusto

**Cebollas moradas pequeñas:** 2 Unidades

**Azúcar:** 100 grs.

**Manteca:** 75 g

**Echalottes:** 2 Unidades

### Galette de queso

**Queso Parmesano:** 200 grs.

### Salsa verde

**Jerez:** 50 cc

**Agua:** 100 cc

**Chauchas:** 50 grs.

**Wasabi:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Cebollas:** 2 Unidades

**Jerez:** 50 cc

**Agua:** 150 cc

**Vinagre de sidra:** 50 cc

**Jengibre en polvo:** A gusto

**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.