

# Pargo blanco en salsa de masago

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lima:** 1 Unidad

**Pargo blanco:** 2 Filetes

**Vino Blanco:** 1/2 Taza

**Eneldo deshidratado:** 1 cdas.

**Jugo de Limón:** 1 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

## Guarnición

**Pimienta de Cayena:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Chauchas:** 20 Unidades

## Salsa

**Vodka:** 1 cdas.

**Ajo:** 2 Dientes

**Crema de leche:** 1/2 Taza

**Vinagre de Champagne:** 1/2 Taza

**Caviar rojo:** 4 cditas.

**Echalotte picado:** 1 cdas.

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Aceite de oliva extra virgen:** 1 cda.

**Caldo de camarones:** 2 Tazas

**Manteca pomada:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Coloque en un recipiente los filetes y sazone con pimienta, luego disponga sobre estos la lima previamente cortada en rodajas, aceite de oliva y el *jugo de limón*, cubra con papel film y reserve en la heladera durante 30 minutos
- Transcurrido el tiempo de maceración retire de la heladera y deje a temperatura ambiente
- Reserve.

## Salsa

- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva extra virgen, saltee el *echalotte* junto con el diente de *ajo* cortado en finas rodajas, una vez que comience a *dorar* añada el *vinagre* de champaña, deje reducir a fuego lento y una vez reducido incorpore el vodka, cocine durante 5 minutos y agregue el caldo de *camarón*, deje reducir durante 15 minutos aproximadamente.
- Por ultimo añada el caviar junto con la *crema* de leche, mezcle, cocine unos minutos más y retire.
- En una martinera previamente congelada coloque la salsa y mezcle.

## Guarnición

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal blanquee las chauchas durante 10 minutos aproximadamente, retire y pase por agua helada, luego cuele y seque con papel absorbente.
- Corte las chauchas por la mitad al bias.
- En una sartén coloque la pimienta de *cayena* junto con el aceite de oliva, lleve a fuego hasta que tome temperatura y retire.
- En otra sartén caliente con 2 cucharadas del aceite de *cayena* saltee las chauchas a fuego máximo solo unos minutos.

## Armado

- Retire del pargo las rodajas de lima y el exceso de aceite
- Reserve las rodajas de lima.
- En una sartén caliente selle los filetes de pargo primero del lado de la piel, sazone con pimienta y al darlo vuelta sazone con sal y bañe con el vino blanco, espolvoree con el *eneldo* seco picado y disponga nuevamente las rodajas de lima, cocine unos minutos mas, retire y lleve la sartén a un horno precalentado a 180°C

## Presentación

- Sirva en un plato un filete de pargo y acompañe con la *guarnición*.
- Decore con las rodajas de lima y bañe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pargo-blanco-en-salsa-de-masago>