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 bies.
- 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 180ºC

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