

Pejerrey al escabeche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Filetes de Abadejo: 4 Unidades

Aceite: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Harina: Cantidad necesaria

Escabeche

Vinagre de Alcohol: 1/2 Taza

Sal: A gusto

Paprika: 1 cditas.

Ketchup: 1 cdas.

Agua: 1 Taza

Ajo: 1 Diente

Peperoncino: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 2 Hojas

Aceite: 1 Taza

Clavo De Olor: 3 Unidades

Coriandro: A gusto

Pimienta Negra: A gusto

Salsa Inglesa: Unas gotas

Varios

Rodajas de pan tostado: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte los filetes por la mitad.
- Coloque los filetes en un bowl con el *jugo de limón* sal y pimienta, deje reposar en la heladera por 20 minutos aproximadamente.
- Retire y pase por *harina*.
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría los filetes.

Escabeche

- Pele la *zanahoria* y corte en rodajas al bias.
- Pele la *cebolla* y corte cicelado.
- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- En una olla, coloque todos los ingredientes y lleve a hervor hasta que los vegetales estén cocidos.

Armado

- Coloque los filetes en una fuente.
- Vierta el escabeche.
- Deje reposar 1 hora.

Presentación

- Sirva en un plato los filetes con el escabeche, decore con hojas de *laurel* y rodajas de pan tostado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-al-escabeche>