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 bies.
- 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