Pejerrey con manteca de curry



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Cilantro: 1 cda.
Pejerrey: 4 Filetes
Sal y Pimienta: A gusto
Pan negro:

Manteca saborizada

Ají molido seco: 1 cdita.
Curry: 1 cda.
Sal: Una pizca
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Manteca pomada: 200 grs.
Eneldo: 1 cda.

Salteado de verduras

Jugo de Limón: 1 cda.
Ciboulette: 1 cda.
Ginebra: 50 cc
Zanahorias baby: 150 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates secos hidratados: 4 Unidades
Cebollitas en vinagre: 150 g
Chauchas: 150 grs.

Preparación de la Receta

- Procese el pan negro.
- Pique el *cilantro*.
- En un bowl bata los huevos con el *cilantro* picado sal y pimienta.
- Pase los filetes por la mezcla de huevos y luego por el pan rallado.
- Reserve en la heladera hasta utilizar.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los filetes.

- Retire, escurra sobre papel absorbente y reserve caliente.

Manteca saborizada

- Machaque los granos de pimienta aplastando con un cuchillo.
- Pique el *eneldo*.
- Coloque en un bowl la **manteca** pomada junto con los granos machacados, el **curry**, el *ají* molido, el *eneldo* picado y la sal.
- Mezcle bien los ingredientes y de forma tubular envolviendo la preparación en papel film
- Reserve en la heladera.

Salteado de verduras

- Corte los tomates en tiras.
- Corte las cebollitas al medio.
- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva, saltee los tomates secos, junto con las cebollitas, las chauchas, las zanahorias baby y salpimiente.
- Flambee con la ginebra, deje evaporar el alcohol y vierta el *jugo* de *limón* y el *ciboulette* picado.
- Termine con una cucharada de *manteca* saborizada.

Presentación

- Corte la *manteca* en rodajas.
- Sirva los vegetales salteados en la base del palto y coloque encima el pescado con la *manteca* saborizada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-con-manteca-de-curry