

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 salpimiento.
- 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>