

Pejerrey con su piel y tocino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mojo del pejerrey

Sal: A gusto

Agua: 1 Taza

Azucar: 2 cdas.

Semillas De Calabaza: 3 cdas.

Omelette: 1 Unidad

Almendras: 30 g

Tofu: 20 grs.

Ajos cocidos: 3 Dientes

Vinagre de jerez: 1 cda.

Pejerrey y piel de anchoa

Perejil picado: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Agua: 3 cdas.

Lomo de pejerrey: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Piel de anchoa: 2 Unidades

Salsa de tomate

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Echalotte: 1 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Azucar: 1 cdita.

Tomate con tocino

Tomates: 2 Unidades

Tocino blanco ahumado: 4 Fetas

Varios

Perejil picado: A gusto

Aceite de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

Mojo del pejerrey

- Coloque las semillas de *calabaza* en remojo durante 2 horas
- Retire y escurra.
- Hierva los ajos en tres aguas diferentes hasta que estos pierdan la fuerza.
- Coloque en una licuadora el omelette junto con las semillas de *calabaza*, el azúcar, los ajos, el *tofu*, las almendras, el *vinagre*, el agua y la sal
- Licue.
- Retire y vierta en un bowl
- Reserve.

Salsa de tomate

- Pele y pique el *echalotte*
- En una sartén con aceite de oliva dórelo.
- Añada luego el interior de los tomates, el azúcar y la sal.
- Cocine durante 10 minutos a fuego moderado.

Pejerrey y piel de anchoa

- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo*, incorpore luego el agua y deje evaporar.
- Añada luego la piel de *anchoa* y el *perejil*
- Cocine durante 10 minutos a fuego mínimo.

Tomate con tocino

- Retire el interior de los tomates y colóquelas en un recipiente.
- Estire una feta de **tocino** y coloque en el centro el interior de un *tomate*, tape con uno de los lados de la feta, aplaste con los dedos retirando el aire y corte dándole forma de raviol
- Proceda de la misma forma con el resto.
- Cocine en horno durante 2 minutos con la puerta abierta.

Armado

- Unte los lomos de pejerrey con el mojo.
- En una sartén con una cucharada de aceite bien caliente dore los lomos de ambos lados.
- Envuelva los lomos con la piel.
- Coloque en un plato los raviolos de *tocino* junto con los lomos.
- Acompañe con la salsa de *tomate*.

Presentación

- Decore con *perejil* picado y aceite de *cilantro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-con-su-piel-y-tocino>