

# Pejerrey frito y pastel de choclo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Huevos:** 2 Unidades

**Pejerrey:** 6 Filetes

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Panco:** Cantidad necesaria

**Harina:** Cantidad necesaria

## Pastel de choclo

**Yemas:** 2 Unidades

**Claras:** 2 Unidades

**CHOCLOS:** 2 Unidades

**Azucar:** 1 cdita.

## Salsa blanca

**Leche:** 1/2 L

**Sal:** A gusto

**Manteca:** 1 cda.

**Nuez Moscada:** A gusto

**Harina:** 2 cdas.

## Varios

**Hojas verdes:** Cantidad necesaria

**Tomates asados:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Corte los filetes por la mitad.
- Coloque en un bowl los huevos junto con el *perejil* y los ajos, mezcle bien.
- Coloque la *harina* en una fuente.
- Mezcle los panes rallados y coloque en una fuente.

## Salsa blanca

- Lleve la leche a fuego hasta el primer hervor.
- Coloque una olla a fuego máximo la *manteca* y la *harina*, mezcle con un batidor.
- Una vez disuelta la *manteca* agregue dos cucharadas de leche, mezcle e incorpore el resto de la leche mientras sigue batiendo.
- Condimente con sal y nuez moscada.
- Deje enfriar y luego lleve a la heladera

## Pastel de choclo

- Ralle los choclos.
- Bata las claras a nieve.

## Armado

- Pase los filetes primero por la *harina* luego por el *huevo* y por ultimo por el pan rallado.
- En una sartén con abundante aceite cocine los filetes hasta dorarlos
- Retire, pase un segundo por agua fría y escurra sobre papel absorbente.
- Incorpore los choclos rallados a la salsa blanca junto con el azúcar, las yemas y condimente con sal
- Mezcle bien e incorpore las claras, mezcle con movimientos envolventes.
- En cuencos individuales previamente enmantecados y enharinados sirva solo la  $\frac{3}{4}$  parte de la salsa blanca con el **choclo**.
- Cocine en horno a fuego máximo durante 10 minutos aproximadamente

## Presentación

- Coloque en el plato unos tomates asados y hojas verdes, condimente con aceite, sal y pimienta
- Encima coloque los pescados y acompañe con el pastel de *choclo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-frito-y-pastel-de-choclo>