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 ¾ 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