

Pejerrey grillado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Vino Blanco: 400 cc

Filetes de Pejerrey: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 50 cc

Tomillo: 1 Rama

Pimienta Negra en grano: A gusto

Laurel: 2 Hojas

Limon: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Parta groseramente las hojas de *laurel* y *tomillo* con las manos.
- Pele el *limón*, elimine la parte blanca de la cáscara y exprima la pulpa
- Disponga el pejerrey sobre una platina, y agregue encima las hojas de *laurel* y *tomillo*
- Cubra con el vino, el *jugo* de *limón* y las cáscaras, la pimienta y el aceite de oliva.
- Deje *marinar* en la heladera durante 15 minutos.
- Elimine el exceso de líquido del pejerrey, pase por *harina* y cocine en el grill durante 3 minutos.
- Pase el líquido de la *marinada* a una *cacerola* y caliente apenas.
- Pase por un *tamiz*, condimente con sal.

Presentación

- Sirva el pejerrey en el centro de un plato, cubra con la salsa.
- Acompañe con verduras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-grillado>