Pescado a la Parrilla con Chimichurri de Algas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal fina: c/n
Ajete: 1 unidad
Limón en rodajas: 1 unidad
Pimienta Negra: c/n
Aceite De Oliva: 1 cda
Hilo de cocina: c/n
Pescado limpio entero: 1 unidad
Ramillete de flores silvestres comestibles: 1 Ramillete

Chimichurri de algas

Aceite De Oliva: 2 cdas
Alga agar: 1 Puñado
Limón para su jugo: 1 unidad
Sal de mar: c/n
Ají molido: 1 cdta
Comino: 1 cdta
Pimentón dulce: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Hidratar las algas el día anterior a la preparación en agua fría y conservar en heladera hasta el momento de uso.

Pescado

- Cortar el hilo de cocina en tiras de un poco más que el largo del pescado y disponerlas debajo del mismo de manera transversal.
- *Condimentar* el pescado con sal, pimienta negra y aceite de oliva por ambos lados.
- Colocar por encima de uno de los lomos del pescado el ajete entero, las rodajas de *limón* y el ramillete de flores.
- Atar las tiras de hilo de manera que sujeten los ingredientes dispuestos encima del pescado.
- Cocinar a la brasa 7 minutos aproximadamente por cada lado.

Chimichurri de algas

- Colocar en un bol mediano el *jugo* de *limón* y disolver la sal en el medio ácido con la ayuda de un batidor pequeño o un tenedor.
- Agregar el *pimentón* dulce, *ají* molido y *comino*
- Disolver en la mezcla y emulsionar incorporando el aceite de oliva en forma de hilo.
- Cortar las algas ya hidratadas con la ayuda de una tijera y agregar a la preparación.
- Servir el pescado quitándole los hilos con cuidado y con el chimichurri por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-a-la-parrilla-con-chimichurri-de-algas