Pescado blanco con salsa de ron blanco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 30 g
Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo picado: 1 Diente
Sal y Pimienta: A gusto
Ron blanco: 50 cc
Azúcar Negra: 1 cda.
Puerro: 1 Unidad
Agua: 50 cc
Tomate: 1 Unidad
Cilantro: 1 cda.
Aceite De Oliva: 20 cc
Pescado Blanco: 2 Filetes

Guarnición

Papas cortadas en cubos y blanqueadas: 4 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Aceite: 60 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Aceite de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de pescado al medio, condimente con sal y pimienta.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte la parte blanca del *puerro* en láminas finas.
- Haga un corte en cruz en la base del *tomate* y colóquelo en una olla con agua hirviendo por 30 segundos, retire y pase por agua helada.
- Pele, corte al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte el *cilantro* en juliana.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca*, rehogue la *cebolla* con el *ajo*, agregue los puerros y el azúcar negra.
- Desglace con **ron**, deje evaporar el alcohol, agregue el *tomate* y los filetes de pescado.

- Añada el agua y cocine por 3 minutos con la *cacerola* tapada.
- Cuando termine la cocción incorpore el *cilantro*.

Guarnición

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, coloque las papas a *dorar*.
- Retire sobre papel absorbente, condimente con sal y pimienta y mezcle bien.

Presentación

- En la base del plato sirva la *guarnición* de papas y por encima el filete de pescado, bañe con la salsa y rocíe con aceite de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-blanco-con-salsa-de-ron-blanco