Pescado Blanco Curado y Cerezas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Azucar: 150 grs.
Cerezas: 250 Gramos
Filetes de pescado blanco (pez araña): 500 Gramos
Portobellos: 50 Gramos
Sal Marina: 300 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar sal, azúcar, piel de *limón* y *jugo* de cerezas (licuar cerezas descarozadas, colar yreservar 3 cucharadas de *jugo*)
- Poner en la base de una asadera pequeña la mezcla de sal, azúcar y cerezas.
- Colocar los filetes y cubrir bien con el resto de la preparación.
- Llevar a heladera por 15 minutos.
- Retirar de la mezcla el pescado y lavar bien con agua.
- Cortar finas láminas y disponer en un plato.
- Agregar cerezas en cuartos, láminas de portobellos y *condimentar* con unos hilos de vinagreta.

Vinagreta

- En un bowl pequeño mezclar el *jugo* de cerezas reservado, sal y aceite de oliva hasta emulsionar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-blanco-curado-y-cerezas