

Pescado envuelto en masa brick con guarnición de tomatacán

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada fresca

Sal: A gusto

Cilantro: A gusto

Espinaca: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: A gusto

Perejil plano: 3 cdas.

Ciboulette: A gusto

Masa brick

Harina: 2 Tazas

Sal y Pimienta: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Aceite: 2 cdas.

Relleno

Ajo: 2 Dientes

Abadejo: 2 Filetes

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil picado: 1 cda.

Jengibre: 1 cdita.

Tomaticán

Tomate perita: 3 Unidad

Aceto balsámico: 1/4 Taza

Salsa Tabasco: 1 cdita.

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Masa brick

- Mezcle en un bowl los ingredientes de la masa hasta obtener una masa similar a la de las crepes.
- Lleve a la heladera y deje descansar 1 hora antes de ser utilizada.
- En una sartén sobre una olla con agua hirviendo, pincele dos capas de la masa y despegue
- Repita hasta obtener la cantidad deseada.

Relleno

- En una sartén con aceite caliente, saltee el pescado cortado en cubos de aproximadamente 2 cm de lado.
- Agregue el *ajo* junto con el *jengibre* cortados en *brunoise*.
- Incorpore el *perejil*, condimente con sal y pimienta.
- Lleve a la heladera y deje enfriar.

Tomaticán

- En una sartén con *manteca* caliente, sude la *cebolla* cortada en *brunoise*.
- Agregue el *tomate* cubeteado sin semillas y cocine de 3 a 4 minutos condimentado con sal y pimienta.
- Incorpore la salsa tabasco y el aceto balsamico.
- Deje reducir y reserve.

Ensalada fresca

- Lave las hierbas y escurra.
- Coloque en un bowl y condimente antes de servir con aceite y sal.

Armado

- Pincele la masa brick con clara de *huevo* y coloque en el centro parte del relleno y cierre los bordes
- En una sartén con aceite a 180°C fría el pescado envuelto en masa brick hasta *dorar* por ambos lados.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato como base el **tomaticán** por encima el pescado envuelto en masa brick
- Acompañe con la ensalada fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-envuelto-en-masa-brick-con-guarnicion-de-tomatican>