Pescado exótico



Ingredientes

Filet de trucha: 750 gr
Agua: 2 Tazas
Hinojo: 2 Unidades
Sal y Pimienta:
Aceite de oliva:
Arroz basmati: 2 Tazas
Lima: 1 Unidad
Leche de coco: 150 cc
Manteca:

Preparación de la Receta

- Lavar el *arroz* hasta que el agua salga transparente.
- Llevar a olla con agua, sal, cáscara de lima y cuando rompa hervor, tapar, llevar el fuego al mínimo y dejar cocinar por 15 minutos
- Transcurrido el tiempo, apagar el fuego y sin tapar dejar reposar 10 minutos.
- Cortar los hinojos en mitades a lo largo, retirar la nervadura central y cortar en semi rodajas finas.
- En sartén saltearlas con aceite de oliva, *manteca*, sal, pimienta hasta que estén tiernos.
- Agregar leche de coco y dejar reducir hasta que esté cremosa la preparación.
- Añadir los pelitos del *hinojo* a la sartén y reservar.
- Cortar la *trucha* en 3 porciones y en sartén con *manteca* y aceite de oliva cocinar primero del lado de la piel condimentada con sal y pimienta.
- Agregar el *jugo* de lima y durante la cocción humectar con la *manteca* y aceite de la sartén.
- Cuando los bordes comiencen a verse cocidos dar vuelta y terminar de cocinar 2 minutos mas.

Para el armado

- Colocar en el centro los hinojos cremosos, por encima el *arroz* basmati y terminar con la *trucha*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-exotico