Pescado marinado a la parrilla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de salvia: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pimentón: Cantidad necesaria
Jengibre Picado: 1 cda.
Ralladura de limón: 2 Unidad
Pescado a eleccion despinado y esvicerado: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Semillas De Coriandro: 1 cda.

Condimento

Vinagre: 1 cda.
Sal: A gusto
Ralladura de lima: 1 cda.
Agua: 1/2 Taza
Cebolla de verdeo: 1/2 Taza
Sesamo blanco: 1 cda.
Chile picado: 2 cdita.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Azucar rubia: 1 cda.
Jengibre: 1 cda.

Guarnicion

CHOCLOS: 6 Unidades
Batatas: 1 k

Manteca de chiles y curcuma

Cilantro Picado: 2 cda.
Chile picado: 2 cdita.
Cúrcuma: 2 cditas.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca pomada: 150 grs.

Salsa

Chile: 2 Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal: A gusto
Tomates: 1 k

Cebollas: 1/2 k
Cilantro: Taza
Cebolla de verdeo: 1/2 Taza
Vinagre de vino: 2 cdas.
Perejil: 1 Taza
Pimentón: 1 cdita.
Azucar rubia: 1 cda.
Alcaparras: 3 cda.
Anchoas: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Abra el pescado al medio, sazone con las semillas de coriandro, *pimentón*, las hojas de salvia, sal, pimienta, *jengibre*, ralladura de *limón*, y aceite de oliva.
- Luego, sazone con sal y pimienta el pescado del lado de la piel.
- Lleve a la parrilla abierto del lado de la piel.

Salsa

- Lave y seque bien los tomates y las cebollas.
- Corte las cebollas al medio y los choclos a la mitad.
- Lleve a la parrilla los tomates enteros y las cebollas hasta que se queme la piel.
- Retire los tomates y las cebollas de la parrilla, pele la *cebolla*, y pique en julianas, procese manualmente.
- En un bowl coloque los tomates y las cebollas procesadas, agregue las anchoas, *alcaparras*, el *chile*, el *cilantro*, el *perejil*, la *cebolla* de verdeo previamente picadas, añada el azúcar, el *pimentón*, la sal, el *vinagre* y el aceite de oliva, mezcle.

Manteca de chiles y cúrcuma

- En un bowl coloque la *manteca* junto el *chile*, *cúrcuma*, el *cilantro* , condimente con sal y pimienta, reserve.

Guarnición

- Lave y seque bien los choclos y las batatas.
- Corte los choclos a la mitad.
- Pinte los choclos con la *manteca* de chiles y *cúrcuma*, lleve a la parrilla hasta que estén bien cocidos.
- Envuelva las batatas en papel aluminio, coloque en las brasas hasta que estén tiernas.

Condimento

- En un bowl coloque la *cebolla* de verdeo picada junto con el *jengibre*, la ralladura de lima, el *jugo* de *limón*, el azúcar, el *vinagre* y la sal, añada el agua y el *chile* mezcle.
- Caliente en una sartén el aceite de oliva y *sésamo*.

- Retire la sartén del fuego en cuanto comience a humear y agréguelo al bowl con la mezcla de la *cebolla* de verdeo, reserve.

Armado

- Retire el pescado de la parrilla una vez que este *cocido*, condimente con aceite de oliva.
- Retire del fuego los choclos y las batatas.
- Corte al medio las batatas y bañe el interior con el condimento.

Presentación

- En un plato sirva una porción de pescado, agregue la *batata* y el *choclo*, bañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-marinado-a-la-parrilla