

Pescados a la parrilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Hinojos: 1 k

Besugos: 2 Unidades

Eneldo fresco: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pejerreyes: 7 Unidades

Salmón rosado: 1 Penca

Tomates cherry amarillos: 300 g

Sal entrefina: A gusto

Pimienta negra recién molida: A gusto

Hojas de parra en conserva: 500 g

Tomates cherry rojos: 300 g

Alcaparras: 100 g

Endivias: 7 Unidades

Limones: 3 Unidades

Madera de cedro: 1 Unidad

Alga Kombu: 100 g

Caballas frescas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Encienda la parrilla.
- Limpie la penca de *salmón* y sazónelo con sal
- Disponga la penca sobre la madera de cedro con la piel hacia abajo y acomode la tabla sobre la parrilla a fuego fuerte, una vez que la madera tome temperatura se comenzara a ahumar el *salmón*
- Limpie ligeramente los besugos pero dejándolos enteros, humedézcalos con aceite de oliva y acomódelos sobre la parrilla, exprima sobre estos el *jugo* de los limones dejando sobre el pescado las mitades de *limón*
- Sazónelos con sal y cocínelos sin moverlos.
- Hidrate el alga kombu en agua fría durante aproximadamente 8 horas.
- Una vez hidratada quite el agua, extienda una hoja de alga sobre la mesada y acomode una *caballa* entera, envuelva, emprolije los bordes y ate con hilo, proceda del mismo modo con el resto de alga y caballas
- Acomode sobre la parrilla.
- Extienda sobre la mesada hojas de parra superponiéndolas, encima acomode un pejerrey y envuelva, proceda del mismo modo con el resto
- Acomode sobre la parrilla.

Armado

- Prepare una ensalada, en una fuente grande coloque los tomates cherry rojos y amarillos, agregue las hojas de endivia cortadas en tiras, *hinojo* previamente cortado en una mandolina, espolvoree con *alcaparras*, *eneldo* groseramente picado y sazone con sal, pimienta, aceite de oliva y *jugo* de lima, mezcle.
- Terminada la cocción de las caballas quite las algas.

Presentación

- Sirva los pescados sobre la ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescados-a-la-parrilla>