

Picadillo de Paiche

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Cilantro: c/n

Ajo: 2 Dientes

Habas verdes: 1 Taza

Laurel: 1 Hoja

Cebolla Morada: 1/2 Unidad

PASTA DE AJO: c/n

Sal: c/n

Chincho: 1 Ramita

Aceite: 1/2 Taza

Tomate: 1 Unidad

Cilantro: c/n Hojas

Mishquina: 2 cdas

Paiche desalado y escaldado: 1/2 Kilo

Pimienta Negra: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla, colocar el pescado y darle un pequeño hervor
 - Retirar, desmenuzar y reservar.
 - En una sartén, poner a calentar el aceite a fuego mínimo
 - Añadir un poco de pasta de *ajo*, el *pimiento* cortado en juliana, las *habas* cortadas y la hojita de *laurel*.
 - Mientras tanto, *pelar* la *cebolla* y cortar en juliana
 - *Pelar* el *tomate*, retirar el corazón y cortar en cubos
 - Luego agregar al sofrito y freír por unos minutos más.
 - Incorporar la *mishquina* y el pescado desmenuzado
 - *Condimentar* con pimienta
 - Picar un poco de *cilantro* y añadir.
 - Si el sofrito queda muy seco, verter 1 chorro de agua y dejar cocer 1 minuto más.
 - Retirar del fuego y servir
 - Por último, decorar con 1 ramita de chincho, 1 *rodaja* de lima y pan.
-
- Si no consigues *paiche*, compra bacalao

- Verifica que tenga consistencia firme y que esté lo más seco posible, que no presente zonas blandas ni enmohecidas
- El olor del pescado debe ser agradable y el *color* uniforme.

Para la pasta de ajo

- Hornear 1 diente de *ajo* por unos minutos hasta que se dore
- Retirar y preparar un puré con un poco de aceite
- Lo puedes conservar durante toda una semana.
- Ten en cuenta que es un salteado
- No debes pochar la verdura ni debe quedar cruda, sino al dente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/picadillo-de-paiche-o-bacalao>