elGourmet

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 conversar 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