

# Rondon

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Cayote relleno

**Queso rallado:** A gusto

**Manteca:** 30 g

**Queso Fresco:** 100 g

**Crema de leche:** 100 cc

**Cayote:** 2 Unidades

**Pan blanco:** 100 g

**Sal:** A gusto

**Azucar:** 50 grs.

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Cebolla Morada:** 1/2 Unidades

### Mantequilla de plátano

**Pan blanco:** 150 g

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Jengibre:** 10 g

**Manteca:** 50 g

**Plátano:** 1 Unidad

### Rondon

**Jugo de Limón:** A gusto

**Agua:** 4 Tazas

**Yuca (Mandioca):** 1 k

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salsa picante:** A gusto

**Filetes de mero:** 1 k

**AjÍ Colorado:** Unidad

**Cebollas moradas:** 2 Unidades

**Tomillo:** 1 Rama

**Cilantro:** A gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Tomates:** 4 Unidades

**AjÍ Amarillo:** 1 Unidad

**Ñame:** 800 g

**Cabezas y espinazos de pescado:** 2 Unidades

**AjÍ Verde:** 1 Unidad

**Cocos:** 2 Unidades

# Preparación de la Receta

## Rondon

- Corte el coco en trozos y licue con el agua hirviendo.
- Pase a través de un *tamiz* y deje reposar hasta que la grasa suba a la superficie.
- Pique finamente las cebollas y los ajíes.
- Pele los tomates y pique finamente.
- Machaque los dientes de *ajo* y retire su piel.
- Pele la *yuca*, el *ñame* y corte en trozos.
- Separe la grasa de la leche de coco y lleve a una *cacerola* hasta que se torne de *color* dorado.
- Corte el pescado en trozos y dore en la grasa de coco.
- Reserve el pescado en una fuente.
- Añada las cabezas y espinazos de pescado a la *cacerola* y deje *dorar*.
- Incorpore los ajíes, las cebollas, los tomates, los ajos, sal, pimienta, el resto de la leche de coco, el *ñame*, la *yuca*, *tomillo* y deje cocinar durante 20 minutos.
- Condimente con salsa picante, reintegre el pescado y deje cocinar 10 minutos más.

## Cayote relleno

- Cocine los cayotes al vapor hasta que estén tiernos
- Corte el cayote al medio y ahueque retirando la pulpa.
- Retire la corteza del pan y corte la miga en cubos.
- Pique la pulpa del cayote y mezcle con la miga de pan.
- Pique finamente la *cebolla* y el queso fresco.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Incorpore la pulpa de cayote con la miga de pan, la *crema* de leche, el queso, el azúcar, sal y deje cocinar hasta que el pan absorba parte del líquido.
- Rellene los cayotes, coloque en una placa y espolvoree con queso rallado.
- Gratine en el horno caliente.

## Mantequilla de plátano

- Pele el *jengibre* y corte en tiras finas.
- Pele el *plátano* y corte en trozos.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría el *jengibre* con el *plátano*.
- Escurra sobre papel absorbente y machaque el *plátano* con *manteca* hasta obtener una pasta cremosa.
- Corte el pan en rodajas unte con la *mantequilla* de *plátano* y corone con el *jengibre*.

## Presentación

- En una plato hondo sirva el rondon, rocíe con *jugo* de *limón* y espolvoree con *cilantro* picado.
- Acompañe con el cayote relleno y los panes con *mantequilla* de *plátano*.

