Sábalo al Cabrito



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Hoja de plátano: c/n
Pimiento rojo: 1 Unidad
Ajo: 3 Dientes
Limón para su jugo: 1 Unidad
Sábalo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Cilantro: c/n
Tomate: 1 Unidad
Sal: c/n

Tostones

Plátanos verdes: 2 Unidades
Sal: c

Preparación de la Receta

- Cortar *tomate*, *pimiento* rojo y *cebolla* en rodajas, mezclar y reservar.
- Extender 2 hojas de *plátano* y colocar sobre estas un sábalo entero y eviscerado.
- Rocíar por fuera y dentro con *jugo* de *limón*, salar y *condimentar* con *ajo* picado por dentro y por fuera
- Rellenar la cavidad con las rodajas de vegetales, hojas de *cilantro* picado y envolver en las hojas de *plátano*.
- Atar con hilo para asegurar que no se abra y llevar a una grilla previamente caliente.
- Cocinar por ambos lados hasta que el pescado esté en su punto.

Tostones

- *Pelar* y cortar el *plátano* verde en 3 trozos
- Freír hasta *dorar* apenas, retirar, aplastar y volver a freír hasta *dorar*.

Armado

- Servir sobre una tabla con las hojas de *plátano* abiertas y acompañado de los tostones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sabalo-al-cabrito