

Surubí con gajos de pomelo y arroz pilaf

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Surubí: 1 k

Ciboulette: A gusto

Manteca: 1 cda.

Echalottes: 2 Unidades

Sal entrefina: A gusto

Corazones de apio: 5 Unidades

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Jugo De Pomelo: 200 cc

Arroz: 1 Taza

Pomelos: 2 Unidades

Ralladura De Pomelo: 1 cdita.

Cebolla de verdeo: 2 Tallos

Preparación de la Receta

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Pele los pomelos a vivo y corte en gajos.
- Corte el pescado en trozos y unte con aceite.
- Pele y pique los echalottes.
- Pique la *ciboulette* justo en el momento que la va a utilizar.

Armado

- En una sartén caliente con *manteca* saltee la *cebolla* de verdeo unos segundos, luego agregue el **arroz** y cocine hasta nacarar, sazone con sal e incorpore el 1 taza de agua caliente, deje cocinar a fuego medio
- Agregue mas agua caliente a medida que el *arroz* necesite.
- En una sartén caliente selle el pescado hasta *dorar* de ambos lados junto con los corazones de *apio* y los echalottes picados, sazone con sal
- Una vez que dio vuelta el pescado incorpore los gajos de **pomelo**, cocine unos minutos y vierta el *jugo* de **pomelo** junto con $\frac{1}{4}$ taza de agua, la ralladura e **pomelo** y pimienta, deje reducir a fuego mínimo.
- Retire ambas preparaciones del fuego y espolvoree con *ciboulette* picado.

Presentación

- Sirva un colchón de *arroz* en un plato y encima coloque el pescado.
- Decore con los corazones de *apio*, los gajos de *pomelo* y salsee con la salsa de la cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/surubi-con-gajos-de-pomelo-y-arroz-pilaf>