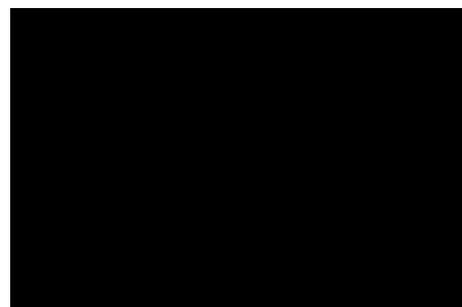


# Surubí grillado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Vino Blanco:** 100 cc

**Limones:** 3 Unidades

**Aceite De Oliva:** 100 cc

**Harina:** Cantidad necesaria

**Tomillo:** 2 Ramas

**Pimienta Negra en grano:** 1 cda.

**Perejil:** 2 Ramas

**Filetes de surubí:** 2 Unidades

## Manteca compuesta Maître d' Hotel

**Sal:** A gusto

**Pimienta blanca:** A gusto

**Limon:** ½ Unidad

**Pimentón:** Una pizca

**Manteca:** 300 g

**Perejil:** 1 cda.

## Opcional

**Vegetales varios:**

## Preparación de la Receta

- Corte el filete en porciones de 250 gramos.
- Exprima dos limones.
- Al tercer *limón* pele a vivo y separe los gajos también a vivo, elimine la parte blanca de la cáscara y corte en juliana.
- En un bowl mezcle el *jugo de limón*, el vino, el aceite, la cáscara de *limón*, los gajos, la pimienta, el *perejil* y el *tomillo*.
- Agregue el pescado y deje *marinar* durante 1 hora.
- Retire el pescado de la *marinada* y pase ligeramente por *harina*.
- Cocine en el grill caliente previamente aceitado con aceite de oliva, comenzando por el lado de la carne
- Gire el pescado sobre sí mismo para formar un cuadrillé.

- Délo vuelta y termine la cocción.

## Manteca compuesta Maître d' Hotel

- Pique finamente el *perejil*.
- Exprima el *limón*.
- Mezcle la *manteca* pomada con el *perejil*, pimienta, sal, *pimentón* y el *jugo de limón*.
- Moldee dándole forma cilíndrica, enfríe en la heladera hasta que solidifique.
- Corte en rebanadas.

## Presentación

- En la base de un plato forme un colchón de vegetales salteados, encima el surubí y encima de éste rebanadas de *manteca* compuesta.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/surubi-grillado>