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 formal 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