

Tamalitos de Extraviado y Hoja Santa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Canela: 1 Rama

Crema: 160 Gramos

Fumet o caldo de pescado: 1 y 1/2 Taza

Sal y Pimienta: c/n

Hoja Santa: 12 Unidades

Cebolla: 1/4 unidad

Filete de extraviado: 300 Gramos

Huevo: 1 unidad

Perejil: 1 Rama

Salsa

Vino Tinto: 1 y 1/2 Taza

Mantequilla: 40 Gramos

Preparación de la Receta

- *Blanquear* la hoja santa en agua tibia y reservar
- Moler en licuadora la mitad de los filetes de pescado con el *huevo* y la *crema*
- Salpimentar.
- Extender la hoja santa y colocar encima un poco de la mezcla anterior
- Terminar con un trozo de pescado, envolver como tamal.
- En una vaporera en lugar de agua poner el fumet o caldo de pescado, la *cebolla* en cuarto, la canela y el *perejil*
- Colocar los tamalitos en la vaporera y dejar cocinar a fuego lento por 15 minutos.
- Salsa
- Poner al fuego el vino para reducir a la mitad
- Retirar del fuego y verter la *mantequilla*.
- Ligar con movimientos circulares
- Salpimentar
- Servir el tamal bañado con la salsa