Tararira



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chisps de remolacha

Aceite mezcla: Cantidad necesaria
Remolachas: 3 k

Guarnición de cebolla

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades

Puré de ajos asados

Ajo: 2 Cabezas
Leche: 3 cdas.

Salsa de morrón

Morrón verde asado: 1 Unidad
Vinagre: 1 cda.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Miel: 1/2 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Tararira

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Tararira: 4 Filetes
Jugo de Limón: 2 Unidades

Varios

Hojas de melisa: 10 Unidades
Aceite Neutro: 3/4 Taza

Preparación de la Receta

Guarnición de cebolla

- Pele y pique la *cebolla* en tiras bien fina.
- En una olla con aceite de oliva transparente la *cebolla* a fuego mínimo durante 20 minutos
- Sazone con sal.

Salsa de morrón

- Pase el *morrón* por el pasa puré.
- Retire la pulpa y colóquela en una olla junto con el aceite de oliva, el *vinagre*, la miel, sal y pimienta.
- Lleve a fuego y cocine durante 5 minutos aproximadamente.

Puré de ajos asados

- Coloque las cabezas de ajos en el horno y cocine a 180ºC
- Una vez blando retire del horno y corte uno de los extremos (como si fuera una tapa), luego apreté hasta retirar el interior en su totalidad.
- Coloque en una olla, añada la leche y cocine durante unos segundos.

Tararira

- Sazone los filetes con sal.
- En un grill con aceite de oliva bien caliente cocine los filetes de ambos lados, primero la piel hacia abajo
- Incorpore el *jugo* de *limón*.

Chisps de remolacha

- Pele la *remolacha* y corte en rodajas bien finas.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las rodajas de *remolacha*
- Retire y escurra en papel absorbente.

Varios

- Coloque en una procesadora las hojas de melisa junto con el aceite
- Procese.
- Retire y coloque en un recipiente.

Armado

- En un plato coloque una cucharada de la *cebolla* y sobre esta el pescado.
- Acompañe con el puré de *ajo* y la salsa.

Presentación

- Decore con los chisp de *remolacha* y el aceite de melisa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tararira