

# 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.

**Miel:** 1/2 cda.

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**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 180°C. 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>