Tiraditos de pescado con guacamole y chips de mandioca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Mero: 8 Filetes
Jugo de Limón: 2 Unidades
Cebolla Morada: 2 Unidades
Cilantro: A gusto
Paltas: 2 Unidades
Mandiocas: 2 Unidades
Morrón Rojo: 1 Unidad
Chile jalapeño: 1 Unidad
Aceite de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de mero y pequeños y finos filetes.
- Pele y pise las paltas con un tenedor hasta formar un puré.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Retire las semillas y las nervaduras del *morrón*, luego corte en *brunoise*.
- Retire las semillas del *chile* jalapeño y corte en *brunoise*.
- Pele la **mandioca** y con la ayuda de una mandolina corte en finas rodajas.

Armado

- Coloque en un recipiente el *jugo* de *limón* junto con la misma cantidad de aceite de oliva, sal y pimienta, mezcle bien.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría la *mandioca*
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Acomode en un plato las rodajas de mero superponiendo una con otra en forma circular, proceda del mismo modo con el resto de los platos.
- Luego espolvoree cada plato con su pescado con *cebolla* morada, *morrón*, el *chile* jalapeño, las hojas de *cilantro*, sal y bañe con la vinagreta de *limón* y aceite de oliva.

Presentación

- Acompañe los platos con una porción de puré de paltas y los chips de *mandioca*
- Decore con aceite de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tiraditos-de-pescado-con-guacamole-y-chips-de-mandioca