

# Trenzado de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cilantro:** 10 Cantidad necesaria

**Cazón:** 300 g

**Salmón rosado:** 150 g

### Base

**Tomillo rama pequeña:** 1 Unidad

**Cardamomo:** 1 cdita.

**Fernet:** 50 cc

**Sal gruesa:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 50 cc

### Decoración

**Semillas de Lino:** 1 cda.

**Semillas de sésamo blanco:** 1 cda.

**Semillas de Girasol:** 1 cda.

**Cilantro:** 5 Hojas

**Limon:** 1/2 Unidad

**Semillas de sésamo negro:** 1 cda.

**Semillas de Amapola:** 1 cda.

### Mariscos

**Calamar:** 1 Unidad

### Varios

**Manteca:** 50 g

## Preparación de la Receta

- Corte el *salmón* y el *cazón* en tiras.
- Condimente con sal y pimienta.
- Atraviese el extremo de una tira de *cazón* con un *palillo* de brochette, encima una tira de *salmón* y encima una última tira de *cazón*.
- Intercale las tres tiras atravesando la carne cada vez.
- Lleve a un bowl y cubra con aceite de oliva, pimienta y el *cilantro* picado.
- En una sartén lleve agua a hervor con *cardamomo*, *cilantro*, cáscara de *limón*, la sal gruesa y el *tomillo*.
- Cocine los pinchos al vapor sobre esta sartén.
- A mitad de la cocción agregue el Fernet al agua.

## Salsa

- Retire la mitad del *jugo* de cocción de los trenzados y monte con la *manteca*.

## Decoración

- En una sartén tueste las semillas de girasol, de lino *sésamo* blanco y negro y *amapola*.

## Presentación

- Sirva dos trenzados en el centro de un plato.
- Espolvoree con las semillas tostadas.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/trenzado-de-pescado>