

Trenzado de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cilantro: 10 Cantidad necesaria

Cazón: 300 g

Salmón rosado: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Base

Tomillo rama pequeña: 1 Unidad

Cardamomo: 1 cdita.

Fernet: 50 cc

Sal gruesa: 1 cdita.

Cilantro: 5 Hojas

Limon: 1/2 Unidad

Decoración

Semillas de Lino: 1 cda.

Semillas de sésamo blanco: 1 cda.

Semillas de Girasol: 1 cda.

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>