

Trucha escabechada con camarones de río

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Camarones

Caldo de verduras: 750 cc

Sal: A gusto

Ajo: 1 Diente

Cognac: 50 cc

Camarones de río pelados: 12 Unidades

Ají rojo picante: A gusto

Ensalada

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Aceto balsámico: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Mezclum de Hojas Verdes: 100 g

Pebre de mote

Cilantro: 5 Cantidad necesaria

Tomate: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Ciboulette: 10 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Ají Verde: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Trigo mote: 200 g

Mayonesa: 50 g

Cebolla Morada: 1 Unidades

Salsa de palta

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo De Ave: 50 cc

Palta: 1 Unidad

Trucha

Semillas de cilantro: 1 cdita.

Cilantro: 10 Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Unidad

Semillas De Mostaza: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 100 cc

Caldo de pescado: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Filetes de trucha: 250 g

Preparación de la Receta

Trucha

- Pique groseramente el *cilantro*.
- En una fuente disponga el *cilantro*, las semillas de *mostaza*, el *jugo de limón*, el caldo de pescado, sal, pimienta, aceite de oliva y los filetes de **trucha**.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 8 horas.
- Retire de la *marinada* y luego corte los filetes en porciones al sesgo.

Camarones

- En una *cacerola* lleve el caldo a hervor con el *ají*, el *ajo* y el Cognac.
- Sumerja los **camarones**, agregue sal y deje cocinar a fuego bajo durante 5 minutos.
- Retire los *camarones* del caldo y deje enfriar.

Pebre de mote

- Lave muy bien el trigo y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que esté tierno.
- Escurra y deje bajar la temperatura.
- Pique groseramente el *cilantro*.
- Pique finamente la *cebolla*, el *ciboulette*, el *ajo* y el *ají*.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- En un bowl disponga el trigo, la *cebolla*, el *cilantro*, el *ciboulette*, el *ajo*, el *ají*, el *tomate*, aceite de oliva, sal, pimienta y *mayonesa*.

Salsa de palta

- Pele la *palta* y retire el *hueso*.
- Procese la pulpa de *palta* con sal, pimienta, el *jugo de limón* y el caldo hasta obtener consistencia cremosa.

Ensalada

- En un bowl mezcle el aceto, sal, pimienta y aceite de oliva hasta emulsionar.
- Aderece las hojas verdes.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *pebre* con la ayuda de un aro, encima sirva porciones de *trucha* y los *camarones*.
- Corone con un bouquet de ensalada y rocíe los bordes del plato con la salsa de *palta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trucha-escabechada-con-camarones-de-rio>