

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PESCADO

BACALAO AL PAPILLION

INGREDIENTES:

- 8 Onzas de Filete de bacalao (Salpimentado)
- 4 Almejas
- 4 Mejillones
- 8 Onzas de Vieiras
- 8 Onzas de Calamares (remojados durante dos horas en leche y pimienta para que estén blandos en el momento de la cocción)
- 2 Dientes de ajo
- 3 Cucharadas de aceite de cacahuates
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- Sal y Pimienta a gusto
- 1/2 Vasito de vino blanco
- 1 Ramito de tomillo
- 1 Tomate mediano
- 2 Cucharadas de salsa de tomate
- Perejil y albahaca a gusto
- Sal y pimienta a gusto
- 1 Cucharadita de licor de anís

PROCEDIMIENTO:

Utilizando una sartén grande a fuego mediano, sofría el ajo en los aceites hasta que estén dorados.

En el mismo aceite sofría los mariscos en el orden de cocción: primero las almejas y los mejillones después los camarones, las vieiras y los calamares.

Añade el resto de los ingredientes y cocina removiendo constantemente hasta que los mariscos cambien su color.

Pon los mariscos a un lado de la sartén dejando suficiente espacio para sellar el bacalao de los dos lados; salpimiente.
Saca el bacalao de la sartén y colócalo sobre papel de aluminio.
Coloca los mariscos sobre el pescado en el papel de aluminio, envolviéndolo bien y colócalo al horno por un tiempo de aproximadamente 15 minutos.