

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PESCADOS Y MARISCOS

PESCADO FRITO CON SALSA VERDE

INGREDIENTES:

PARA EL PESCADO:

- 2 Libras de filetes de pargo o corvina fresca
- 1 Cucharadita de comino en polvo
- 1 Cucharadita de sal
- 1/2 Taza de harina de trigo
- 1/2 Cucharadita de pimienta blanca en polvo
- 1/2 Taza de aceite de oliva

PARA LA SALSA VERDE:

- 4 Dientes de ajo
- 1 Taza de hojas de cilantro
- 1 Pimiento verde picado
- 1/2 Taza de aceite de oliva
- 2 Cucharadas de vinagre de vino tinto
- Sal y pimienta a gusto

PREPARACION:

Corta los filetes en cuadrados de 2 pulgadas y mezcla la harina, la sal, la pimienta y el comino en una bolsa de plástico.

Calienta el aceite en una sartén mediana.

Reboza los cuadrados de pescado por la mezcla de harina sacudiéndolos dentro de la bolsa.

Fríelos en el aceite caliente, varios cuadrados a la vez.

Una vez que el pescado se dore por ambos lados, retíralos y ponlos sobre papel toalla.

Mientras tanto, prepara la salsa poniendo en la licuadora o procesador de alimentos el ajo con el cilantro y haciendo una pasta.

Incorpora el pimiento verde picadito con el aceite de oliva y el vinagre hasta lograr una textura suave.

Sazona con sal y pimienta y deja descansar la salsa por unos 10 minutos antes de servir.

Pon el pescado en una fuente acompañado de la salsa en un bowl aparte.