

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **PESCADOS**

### **TIBURON ENCEBOLLADO**

#### *INGREDIENTES:*

- 2 Libras de filete de tiburón limpio y lavado
- 4 Cucharaditas de cúrcuma en polvo
- 1 Cucharadita de sal
- 2 ½ Libras de cebollas rojas grandes
- 1 Cabeza de ajo
- 4 Chiles verdes
- 2 Cucharaditas de jengibre rallado
- 1 Taza de aceite de freír

#### *PROCEDIMIENTO:*

Hierve el tiburón en suficiente agua con la sal y la cúrcuma de 15 a 20 minutos.

El olor que despidе es horrible pero una vez que este cocinado y descartes el agua el olor se va.

Seca los filetes con un paño o papel toalla y tritura la carne a que quede sobre lo gruesa.

Corta finamente la cebolla, el ajo, el jengibre y los chiles; y sofríe con el aceite hasta que la cebolla este cristalina.

Añade el tiburón y cocínalo a fuego bajo de 20 a 30 minutos. Condimenta con la sal y la cúrcuma si lo necesita.