

chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **PESCADO**

### **EL TRADICIONAL ESCABECHE** (escabeche de serrucho)

#### *INGREDIENTES:*

- 3 Libras de ruedas de serrucho
- 1 Taza de harina
- 2 Cebollas grandes
- 2 Pimientos verdes
- 1 Taza de aceitunas aliñadas
- 2 Cucharadas de alcaparras
- 5 Hojitas de laurel
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Cucharada de pimienta en grano
- ½ Cucharadita de pimentón
- 1 Tasa de vinagre
- 1 Taza de aceite de oliva

#### *PREPARACION:*

Reboza las ruedas de serrucho en harina y fríelas en el aceite caliente.

Una vez frito el pescado, deja enfriar sobre unas toallas de papel. Utilizando ese mismo aceite, sofríe las cebollas cortadas en ruedas y los pimientos cortados en tiras (sin las semillas)

Retira el sofrito del fuego y añade el resto de los ingredientes, revuélvelo todo bien.

Tanto el pescado como el sofrito deben estar fríos al hacer el escabeche.

Pon un poco del sofrito en el fondo de una casuela de barro, cúbrelo con una camada de las ruedas de pescado y continúa este procedimiento hasta que el pescado y el sofrito se terminen.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Utilizando una taza de medir grande, pon partes iguales de aceite de oliva y vinagre, suficiente para cubrir todo el pescado. Tápalo bien y déjalo reposar en un lugar fresco por lo menos una semana.