

JUREL CRIOLLO

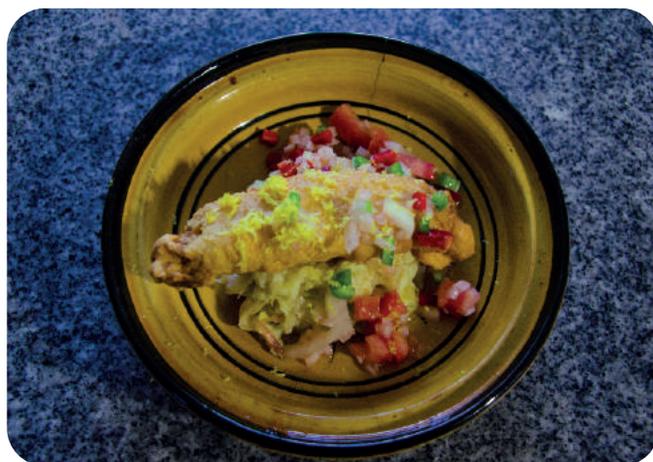


Capital
Gastronómica
Marina

ASIPES

INGREDIENTES:

- 2 kilos jurel
- Tomillo a gusto
- Perejil a gusto
- 1 litro aceite
- 200 cc cerveza
- 200 gr harina
- 5 huevos
- 2 kilos papas
- 300 cc leche
- 200 gr mantequilla
- Nuez moscada en polvo a gusto
- 4 cebollas
- 1 pimentón
- 3 tomates
- 2 dientes de ajo
- 200 cc vinagre
- 300 cc aceite de oliva
- 100 gr ciboulette
- Sal y pimienta a gusto



PREPARACIÓN:

Para el jurel frito:

1. Preparar jurel, lavar y secar. Marinar con jugo de limón, tomillo y perejil, reservar en frío.

Preparar batido orly:

2. Mezclar yemas con harina y una pizca de sal, agregar cerveza y claras batidas a nieve. Reservar.

3. Calentar aceite a 180°, pasar pescado por batido y freír en aceite hondo 3 minutos por lado app.

Para el puré:

4. Lavar y pelar papas. Cocer a partir de agua

fría; escurrir; moler, agregando leche caliente con mantequilla y nuez moscada.

5. Saltear cebollas con ajo y agregar al puré anterior.

Para el pebre:

6. Cortar cebollas, tomates, pimentón en brunoise (pequeños cubos), agregar vinagre blanco, aceite de oliva, ciboulette picado y condimentar.

Montaje:

7. Servir el puré con pescado frito y bañar este con pebre.