



Escabeche

de pescado

INGREDIENTES

Porción: 460 gr

- 34 gr **Base Criolla RAM**
- 260 gr Pescado Bonito
- 120 gr Cebolla roja en gajos
- 20 gr Ají amarillo en juliana
- 4 gr Ajo picado
- 20 gr Harina
- 15 ml Aceite vegetal
- 35 ml Vinagre tinto
- 138 gr Camote
- 3 gr Culantro

Azúcar, orégano, sal c/n. 1 gr de fondo de verdura Nestle (opcional).

PREPARACIÓN

1. En una olla pequeña a fuego medio, agregar el espinazo de bonito y agregar agua para hacer un fondo de pescado.
2. En una sartén con aceite a fuego medio, agregar el filete de lenguado previamente salpimentado y pasado por harina. Dorarlo y reservar.
3. En la misma sartén agregar el ajo, la cebolla, el ají amarillo y dorarlo a fuego medio. Luego de ello agregar la **Base Criolla RAM** y dorar. Agregar el vinagre tinto y el fondo de pescado, reducir la preparación y agregar el orégano y el culantro.
4. Servir con camote, aceituna y huevo duro

