



# Escabeche

*de pescado*

## INGREDIENTES

Rinde: 4 porciones

3/4 taza **Base Criolla RAM**  
1 kg Pescado Bonito  
2 und. Cebolla roja en gajos  
2 und. Ají amarillo en juliana  
4 und. Ajo picado  
1/2 taza Harina  
3/4 taza Aceite vegetal  
1/4 taza Vinagre tinto  
3 und. Camote  
2 ramas Culantro

Azúcar, orégano, sal al gusto.

## 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

