

# Recetario Chef Esteban & Amigos



## \* TAJALI EN CREMA DE PIÑA Y VERDURAS

El tajali, también conocido como pez sable puede ser preparado de diversas maneras incluso se puede usar en ceviche o sushi.

### **Ingredientes:**

4 lomos de Tajali

1 cebolla.

1 diente de ajo.

2 papas.

1 rodaja gruesa de piña.

Aceite

Sal y pimienta a gusto.

Brocoli, Perejil y romero para decorar.

### **Preparación:**

Salpimienta los lomos de Tajali en una bandeja y colócalos en el horno previamente caliente a 190 °C durante 5 minutos.

Para la crema de papa y piña, pela y trocea el ajo, la cebolla y la zanahoria, añade las papas peladas, salpimienta, sofríe toda la verdura y vierte agua que cubra, cocina hasta que todo este blando, pela y trocea la piña y ásala en un sartén con un poco de aceite, agrega las verduras, cocina un par de minutos, procesa y cuela.

Sirve un poco de crema de piña y verduras en el fondo del plato, pon encima el pescado y riega con un chorrito de aceite.

Decora el plato con brócoli perejil y romero.

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/141/tajali-en-crema-de-pia-y-verduras>