

Recetario Chef Esteban & Amigos



* CORBULLON DE PESCADO

El corbullon llegó a nuestro país con la inmigración francesa a comienzos del siglo xix y asentada principalmente en Carúpano, Estado Sucre, la palabra procede del francés court-bouillon, que significa caldo corto.

Ingredientes:

- 1 kilo de Pescado, puede ser mero, pargo o jurel.
- 1 limón.
- 3 cucharadas de aceite vegetal.
- 2 tomates maduros cortados en ruedas gruesas.
- 1 pimentón rojo en tiritas.
- 3 dientes de ajo cortaditos
- 1 ají dulce en cuadros pequeños.
- 1 ramillete de tomillo.
- 3 hojas de laurel
- 2 cebollas medianas en ruedas.
- 50 gramos de aceitunas rellenas.
- 1 taza de vino tinto.

1 copita de jerez.
Pimienta.
Sal.

Para las Bolitas de Masa :

1 taza de harina de maíz precocida.
2 tazas de agua potable a temperatura ambiente.
1 cucharada de mantequilla derretida.
2 cucharaditas de ajì dulce cortadito o rallado.
1/2 cucharadita de sal.

Preparación:

Lava el pescado en agua corriente y cortalo en trozos medianos.

Adoba el pescado con el jugo de limòn, la pimienta y la sal, deja marinar por 2 horas.

Sofrìe en aceite durante 10 minutos el tomate, el pimentòn, los ajos, el ajì, las hojas de tomillo, el laurel y añaade sal al gusto.

Agrega las ruedas de cebolla y saltea hasta que se vuelvan translúcidas, escurre los trozos del Pescado y sofrìe, hasta que tengan un poco de color.

Agrega el vino, el jerez y las aceitunas, junto con las bolitas de masa, tapa y dejalo a fuego lento por 10 minutos.

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/162/corbullon-de-pescado>