

RECETA

Surubí a la plancha con puré de yuca



Reinterpretado por el Chef Jaime Gutiérrez,
del Restaurant Mar y Tierra en Cobija.

(Receta para dos personas)

Ingredientes

- 250gr de Medallones de surubí
- 250gr de yuca
- 50gr de almendras amazónicas
- 20ml de aceite de castaña o de oliva
- 50 gr de mantequilla
- 100 ml de crema de leche
- 1 limón
- Cebollín para decorar
- Sal y pimienta negra recién molida a gusto

Preparación

Salpimentar los medallones de surubí y bañarlos con el aceite de castaña o de oliva.

Calentar una plancha antiadherente a fuego medio y cocinar 3 minutos por lado aproximadamente o hasta que los medallones estén dorados.

Para el puré de yuca, pelar la yuca y cocinarla en abundante agua hasta que estén blandas, trasladarlas a un tacú o batan y machacar hasta obtener un puré rustico.

Luego, agregar la mantequilla, crema de leche y las almendras amazónicas picadas, agregar sal y pimienta al gusto

Emplatado

Para emplatar poner 3 medallones de surubí, al lado unas cucharadas del puré de yuca, decorar con cebollín picado una rodaja de limón.



¡Únete a nosotros en esta fiesta de sabores,
tradiciones y unidad!

Cocina, ¡Comparte y celebra la riqueza
gastronómica de Bolivia, donde sea que estés!

banco 
simplificando tu vida