

RECETA
*Dunucoabi
Beni*



Reinterpretado por la Chef Brenda Mosqueira del Beni.

(Receta para dos personas)

Ingredientes

- Pescado surubí 400gr
- Comino c/n
- Pimienta c/n
- Sal c/n
- Cebolla en hoja dos ramitas
- Ají dulce 3 unidades
- Ajo 3 dientes
- Limón 1 unidad
- Plátano verde dos unidades
- Mantequilla
- Pasta de urucú c/n
- Yuca 1 unidad
- Hojas de japaina o plátano
- Ají gusanito
- Vinagre de plátano

Preparación

- 1:** Cortamos el pescado en cubos grandes, sazonamos con comino, sal, pimienta a gusto.
- 2:** Picamos la cebolla, y el ají en brunoise, picamos el ajo en láminas y todo esto agregamos al pescado, una vez lista esta preparación llevamos a las hojas de japaina previamente lavadas acomodamos al medio de las hojas y cerramos con un cordel de cocina, llevar al horno a temperatura media por 20 a 25 minutos.
- 3:** Para el puré de plátano, pelamos los plátanos verdes, y cocemos en una olla con agua por 15 minutos o hasta que la textura sea tierna, una vez listo, retiramos y molemos en el tacú, agregamos un poco de sal y mantequilla, llevamos el plátano ya molido al agua de cocción del mismo, ahí rectificamos sal.
- 4:** Además vamos a acompañar de unos chips de yuca, para ello pelamos, lavamos y cortamos con un laminado rizado, freímos en abundante aceite hasta que queden dorados, reservamos.
- 5:** Acompañamos de una salsa de ají gusanito, tallos de cebolla en hoja y Vinagre de plátano ponemos sal a gusto.
- 6:** Para servir nuestro plato empezamos por el puré de plátano, agregamos una porción luego ponemos el pescado ya cocido, chips de yuca y un poco de salsa picante.



¡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