

// Chupín de pescado al estilo Genovés

Pescados y mariscos argentinos

19



#el19comepescado

› Cocinero David Veltri



INGREDIENTES

- › 1,5 kg de pescado
- › 400 g tomates peritas entero en lata o 1 lata
- › 2 dientes de ajo
- › 160 g cebolla mediana
- › 80 g zanahoria mediana
- › 1 penca de apio picadas
- › Perejil fresco picado
- › 250 cm³ vaso de vino blanco seco
- › 500 cm³ de caldo de pescado
- › Orégano fresco y barbitas de hinojo (para perfumar)
- › Sal fina y pimienta a gusto
- › Crotones



PREPARACIÓN

Picar la cebolla, el ajo, la zanahoria y el apio. Calentar el aceite de oliva. Agregar los vegetales y las hierbas aromáticas. Dorar. Esfumar con el vino. Sumar los tomates sin piel o el tomate en lata picado, tapar y cocinar a fuego suave 15 minutos. Luego agregar caldo de pescado caliente y el pescado sin espinas cortado en trozos. Cocinar 10 minutos. Apagar fuego y procesar con licuadora. Pasar por un colador chino. Cocinar hasta obtener una textura parecida a una sopa crema. Servir con cubitos o fetas crocantes de pan tostado y espolvorear con perejil fresco picado.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina