

CORVINA O LENGUADO EN SALSA DE MARISCOS

Ingredientes (Este plato se prepara en olla de barro)

1 kilo de corvina
1/2 kilo de cebollas picadas
1/4 kilo de tomates (sin piel ni semilla)
1 latita de puré de tomates
1 cucharadita bien llena de ajos
1 cucharada de ají mirasol
1 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta
4 cucharadas de culantro picado
sal, pimienta
1/2 taza de jugo de naranja
3 docenas de choros
3 docenas de calamares
3 docenas de camarones
3 docenas de conchitas
(pulpo si se desea)
3 cucharadas de ají fresco molido
papas amarillas sancochadas

Preparación

Se dora las cebollas en 1/2 taza de aceite agregándole el ajo, los tomates, salsa de tomates, ajíes molidos, se deja incorporar bien se le agrega un poco de agua donde hirvieron los cuerpos de los camarones, después de licuados y pasados por el colador. Esta salsa se licua y se echa el culantro picado, se deja calentar. En una cacerola plana se acomodan los trozos de pescados los mariscos picados, y se le echa la salsa dejando cocinar a fuego lento unos 30 minutos más o menos agregándole al último el jugo de limón. Se acomodan en la fuente y se rodea de papas amarillas sancochadas y perejil, culantro picado, si la salsa queda muy suelta se liga con harina. (las colas de los camarones se agregan 3 minutos antes de servir al plato).

CORVINA A LO VALIENTE (Plato Chalaco)

Ingredientes

1/2 taza de aceite
1 kl corvina o lenguado
1/2 kl cebollas picadas
3/4 kl tomates (sin piel ni semilla) rallados
1 latita de puré de tomates
1 cucharadita bien llena de ajos
1 cucharada de ají mirasol
1/2 cucharadita de comino
1/2 cucharadita pimienta
1 cucharada de culantro picado
sal, pimienta
1 rocoto
1/2 taza de naranja agria
2 docenas de choros
2 docenas de camarones
2 docenas de calamares
2 docenas de conchitas
(pulpo si se desea)
1 cucharada de ají fresco molido
papas amarillas sancochadas

Preparación

Se doran las cebollas en aceite agregándole el ajo, los tomates, salsa de tomates, ajíes molidos, se deja incorporar bien agregando un poco de agua. Esta salsa se cuele y se echa el culantro picado y se deja calentar. En una cacerola plana se acomoda los trozos de pescado, los mariscos picados y se le echa la salsa dejando cocinar a fuego lento unos 10 minutos más o menos agregándole al último el jugo de naranja agria. Se acomoda en la fuente y se rodea de papas amarillas sancochadas y perejil, culantro picado.