

Pastel de chucho con plátano

El tradicional pastel de chucho, es un plato originario de las islas de Margarita y Coche. Es una comida característica de la cocina caribeña, donde se combinan los sabores dulces y salados en una alquimia exquisita, consiguiendo un perfecto equilibrio. En esta receta te mostraremos como preparar este delicioso plato a base de pescado y otros ingredientes que encantan al paladar del venezolano.

Ingredientes

1 kilogramo de Pescado (chucho o atún) cocido

2 Cebollas, finamente picadas

1 Pimentón, cortado en cubos

8 Ajíes dulces, finamente picados

6 Dientes de ajo triturados

6 Papas cocidas y rebanadas

4 Plátanos maduros

1 Rama de cebollín, finamente picado

$\frac{1}{4}$ taza de Aceitunas rellenas

$\frac{1}{4}$ taza de Alcaparras

300 gramos de Queso tipo gouda

2 tazas de Salsa bechamel

1 taza de Consomé de pescado

Aceite con onoto

1 pizca de Sal

1 pizca de Pimienta

Preparación

Paso 1 :

Antes de preparar el guiso de pescado, se debe desalar el chucho, colocándolo en remojo desde la noche anterior y cambiando el agua varias veces. Exprimir el pescado y desmenuzar. Reserve.

Paso 2 :

Rebanar el plátano y fría en aceite bien caliente. Reserve.

Paso 3 :

En una sartén, hacer un sofrito con cebolla, pimentón, ajo y los ajíes dulces.

Paso 4 :

Agregar el pescado desmenuzado y agregar las alcaparras, aceitunas y el cebollín. Condimentar con sal y pimienta al gusto. Reservar.

Paso 5 :

En un envase refractario, se coloca una capa de tajadas de plátano, una capa de queso, encima se coloca el guiso de pescado y una capa de papas rebanadas. Cubrir con salsa bechamel.

Paso 6 :

Repetir el armado una vez más para que el pastel quede alto.

Paso 7 :

Llevar el pastel al horno hasta gratinar.

Paso 8 :

Servir frío o caliente y disfrute.

Redacción La Mañana Digital