

Pastel de Chucho (Cuajado de Pescado)

En Venezuela el **cuajado de pescado** es un plato muy popular, en especial el famoso “Pastel de Chucho” que es un cuajado de pez raya. Un pastel de pescado no es otra cosa que una deliciosa tortilla o torta, con la diferencia que contiene pescado y... ¡plátano!

Ya lo imaginas, el dulce sabor del plátano maduro combinado con el pescado salado. Sí, esos son los sabores del Caribe. El pescado que comúnmente se utiliza en esta receta es pescado salado, sin embargo puedes preparar cualquiera sin salar. recetasgratis.net utilizó en esta ocasión bonito salado, pero puedes variar este ingrediente al gusto.

Ingredientes para hacer Pastel de pescado y plátano:

- 2 kilogramos de [bonito](#) salado
- 9 Ají dulce
- $\frac{1}{2}$ [cebolla](#)
- 200 gramos de Perejil
- 6 Huevos
- $1\frac{1}{2}$ Plátano maduro
- 200 mililitros de Aceite vegetal
- 1 pizca de Pimienta

1) **Deja remojando el pescado** durante la noche anterior a la preparación. Al día siguiente desecha esa agua y coloca el pescado en una olla.

Este procedimiento se lleva a cabo para desalar el pescado y también se hace cuando trabajamos con cazón o bacalao curado.

2) **Hierve el pescado durante 1 o 2 horas**, el tiempo de cocción dependerá si está suficientemente desalado y tierno.

Prueba el pescado cada media hora para comprobar su sabor. Si baja mucho el nivel del agua durante la cocción y el pescado está muy salado aún, vierte más agua.

Truco: Coloca agua cada vez que sea necesario, hasta desalar el pescado.



3) Una vez desalado y cocido el pescado, retira del fuego, escurre el agua y deja enfriar. Luego, retira las espinas y la piel, conservando solamente la carne magra del pez.

Entonces, **desmecha la carne** dejando todo el pescado en finos hilos tal como se ve en la foto.

4) Por otro lado, **lava todos los vegetales**. A continuación, pica los ajíes y retira las semillas, también corta el resto de verduras en juliana.

5) Para hacer el relleno de nuestro pastel de pescado utilizaremos un caldero grande. Coloca dentro el pescado junto con las verduras, vierte el aceite y mezcla bien. **Cocina el relleno a fuego lento** durante unos 30 minutos.)

Recuerda que el pescado no necesita mucha cocción, pues ya lo cocinamos previamente. Sazona con una pizca de pimienta al gusto.

***Truco:** El aceite evita que se pegue el pescado durante su cocción.*



6) Por otro lado, vamos calentar aceite en otra sartén para **freír el plátano cortado en tajadas**. Fríe todo a fuego medio durante unos 2 minutos de lado y lado.

***Truco:** Recuerda estar atento a las tajadas de plátano, pues se cocinan rápido y se pueden quemar si las descuidas.*



7) **Separa la yema de la clara** de los 5 huevos y reserva ambas.8

8) Bate las claras reservadas, hasta lograr el punto de nieve, así la tortilla crecerá más. Aparte, bate también las yemas y reserva.

9) Frota la superficie de una sartén con una servilleta humedecida con aceite y calienta a fuego medio. Luego, **vierte las claras batidas** y espera que se cocine un poco. Después, coloca una capa de pescado sobre la clara de huevo y encima otra de plátano.

10) Vacía las yemas sobre los plátanos y el pescado. Cubre con una tapa para que la tortilla adquiera cuerpo y **cocina por 10 minutos**.

Pasado es tiempo, retira del fuego y espera que el pastel de pescado enfríe un poco. Para desmoldar, coloca encima de la sartén un plato llano grande y voltea con cuidado.



11) El **pastel de pescado y plátano** se puede servir con un poco

de [arroz blanco](#) y [frijoles negros](#) o rojos. Esta receta es una excelente fuente de proteínas, vitaminas y minerales. Anímate a preparar esta exquisita opción culinaria y comparte con nosotros tu maravillosa creación con una foto y comentarios sobre esta receta.

Con información de www.recetasgratis.net