

Tajalí con Mantequilla Blanca de Cocuy

Esta semana compartimos con ustedes una receta que incluye uno de los pescados más populares de Venezuela.

INGREDIENTES

- * 12 trozos
de Tajalí de 50gr c/u
- * 1 taza de
Cocuy + 1 cucharada de sal + 1 cucharada de pimienta negra recién molida + 6
cucharadas de perejil finamente picado + 1 cucharada de ajo en pasta
- * 1/2 taza de
harina de trigo
- * 1/2 taza de
aceite vegetal
- * 1 cebolla
pequeña (100 grs aprox.) cortada en cuadritos muy pequeños
- * 100 grs de
hinojo cortado en cuadritos muy pequeños
- * 1 pedacito
de ají seco
- * 1 cucharada
de mantequilla (no margarina)
- * 1/2 taza de
Cocuy
- * 80 grs de
mantequilla cortada en cubos y congelada o muy fría
- * Sal (la
cantidad dependerá de la cantidad de sal de la mantequilla)

PREPARACION

- * Se marinan
los trozos de pescado por una hora en una mezcla de cocuy, sal, pimienta,

perejil, y ajo. Se retiran de la marinada y se pasan por harina de trigo. Se doran bien en aceite caliente justo antes de servir.

* En una ollita se marchita a fuego bajo la cebolla, el hinojo y el ají en una cucharada de mantequilla. Cuando todo haya transparentado se agrega 1/2 taza de Cocuy y se cocina a fuego medio hasta que quede poco líquido y el burbujeo esté a ras de los vegetales (hay que tener cuidado porque a medida que hierve el Cocuy es muy probable que los alcoholes en evaporación se prendan). Se retira del fuego e inmediatamente se añade la mantequilla helada batiendo vigorosamente hasta que se haya derretido y la salsa esté espesa. Se agrega sal de ser necesario.

* Se baña el Tajalí con esta salsa de mantequilla.

Receta del chef venezolano Sumito Estévez