



Recetas

Parguito relleno a la brasa

El pargo, de color rosado y con rayas rojizas, habita en la costa venezolana hasta una profundidad de 200 metros; se alimenta de cangrejos, cigalas y demás animales que gracias a su fuerte boca parte con facilidad.

Su nombre proviene de los grandes dientes que posee. Es uno de los peces más sabroso de la gastronomía venezolana, relleno y asado a la brasa realza su rico sabor.



Fácil



2 Horas



Parrillera



1-2

Ingredientes

- 1 Pargo de 1 ½ kilos, limpio y escamado
- Aceite de oliva
- Sal Bahía Refinada Gruesa
- Pimienta negra
- 1 Cebolla blanca
- 6 Ajíes dulces verdes y rojos
- 10 Dientes de ajo morado
- 1 Ramillete de perejil

Utensilios

- Papel de aluminio
- Tabla para picar
- Cuchillo de chef
- Mortero
- Parrillera
- Carbón
- Guantes de temperatura



Preparación

- Lava el pargo con abundante agua y sécalo bien.
- Pica en juliana la cebolla y los ajíes.
- Pica finamente el perejil y el cilantro.
- En el mortero, machaca los dientes de ajo y llénalo hasta la mitad con aceite de oliva, agrégale pimienta negra y un poco de perejil con cilantro.
- Extiende en una mesa 2 capas de papel de aluminio, suficiente para envolver el pargo.
- Coloca el pargo en el centro y condiméntalo por dentro y por fuera con Sal Bahía Refinada Gruesa, igualmente agrégale todo el contenido del mortero, asegurándote que quede bien cubierto.
- Rellena el pargo con la cebolla, los ajíes, el cilantro y el perejil.
- Envuélvelo con el papel de aluminio asegurándote que quede bien cerrado.
- Llévalo a la nevera por 1 hora.
- En la parrillera prende el carbón y mientras se hacen las brasas, sácalo de la nevera para que tome temperatura ambiente.
- Cuando las brasas estén listas, coloca el pargo y cócnalo de 20 a 25 minutos por cada lado.
- Acompáñalo con una rica ensalada mixta y un buen vino blanco Chardonnay o Sauvignon Blanc.

¡Buen provecho!