

Preparación:

Churrascos De Pargo:

1. Calentar agua en una olla doble fondo a fuego mínimo.
2. Sumergir el empaque de Pargos y dejar cocinar por 14 minutos.
3. Calentar una sartén antiadherente con aceite y sal gruesa.
4. Sacar los Churrascos del empaque y disponerlos sobre una bandeja.
5. Colocar cada pieza de pescado sobre la sartén por el lado de la piel y dejar que doren a fuego bajo por 4 minutos o hasta que la piel quede bien crujiente y dorada.

Tostones:

1. Caliente aceite en una olla a fuego medio durante 10 a 15 minutos, asegúrese de que el aceite este bien caliente antes de sumergir los tostones.
2. Fría los tostones en tandas de cuatro o cinco unidades dependiendo del tamaño del sartén o caldero. No debe freír cantidades muy grandes si tiene un sartén o caldero muy pequeño ya que hace que se enfríen muy rápido el aceite afectando la cocción de los tostones. Deben freírse de uno a dos minutos cada lado ó hasta que estén dorados.
3. Deje reposar en un plato sobre papel absorbente para escurrir el exceso de grasa.

Salsa Menier:

1. Introducir en una olla con agua a temperatura media de 10 a 15 minutos.
2. Retirar del agua y verter en un bowl.
3. Batir enérgicamente con un batidor de mano durante al menos 1 minuto.
4. Reservar para el emplatado.

Presentación:

Disponga en un plato el Churrasco de Pargo y, junto a él, cuatro piezas de tostones por comensal, agregue sobre el pescado la Salsa Menier y espolvoree el perejil seco junto con unos granos de sal gruesa.

pedidos@uzfoods.com / www.uzfoods.com



@uzfoods



0424 224.01.47