



Pescado Seco en Salsa

Description

Este solía ser uno de los platos favoritos de mi familia para época de Semana Santa. Ahora he podido recrear esta receta gracias a mi familia.

Pescado Seco en Salsa – Dried Fish in Sauce (English version below)

Ingredientes

- 2 libras de pescado salado seco
- 8 papas
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla blanca picada
- 2 tomates picados
- 1 cucharadita de achiote cúrcuma o color

Preparación

1. Dejar el pescado en agua por lo menos por 8 horas para quitarle la sal. Lavar bien y enjuagar con agua limpia.
2. En un sartén colocar el aceite y sofreír la cebolla, ajo y una vez estén cristalizados agregar el tomate la papa y se deja cocinar por 30 minutos o hasta que la papa este ligeramente blanda.
3. Agregar el pescado cortado en trozos grandes y dejar cocinar por 5 a 7 minutos.
4. Servir de inmediato con cilantro o perejil picado. También se puede servir encima de un patacón de plátano.

Pescado Salado Seco

Ingredientes

- 1 kilo de cualquier pescado blanco cortado en filetes y sin hueso
- 250 gramos de sal de cocina

Preparación

1. Lavar con suficiente agua y cuidadosamente el pescado sin romperlo y dejándolo en piezas grandes.

- ~~2. Colocar en el escurridor y dejar allí hasta que el goteo todo el agua.~~
3. En una taza con tapa o bandeja colocar una capa de sal y luego colocar el pescado encima y luego cubrir con otra capa de sal.
4. Tapar o cubrir con papel aluminio el pescado y refrigerar en la nevera mínimo por 8 horas o de un día para otro.
5. Luego de este tiempo, colocar el pescado en un colador a que escurra todo el líquido.
6. Una vez esté un poco seco colocarlo dentro de un paño o tela de vaporosa para evitar los insectos.
7. Amarrar las puntas del paño y colocarlo a secar al aire libre. O se puede colocar dentro de un asador de pescado para barbacoa como aparece en la foto.
8. Dejar el pescado en un lugar airado para que se seque bien y para mejor resultado colocarlo al sol.
9. Una vez el pescado tenga una consistencia sólida, se puede guardar en un bolsa plástica o en una taza con tapa.

Dried Fish in Sauce (English version)

Ingredients

- 2 lbs dried salted fish
- 8 potatoes
- 1 clove of garlic
- 1 white onion, chopped
- 2 tomatoes chopped
- 1 teaspoon turmeric or annatto

Preparation

1. Place in water leaving the fish for at least 8 hours to remove the salt. Wash and rinse with clean water.
2. In a frying pan, heat oil and sauté onion, garlic and once they are crystallized add tomatoes and potatoes and cook for 30 minutes or until potato are lightly soft.
3. Add the fish, cut into large pieces and cook for 5-7 minutes.
4. Serve immediately with cilantro or parsley.

Dried Salted Fish

Ingredients

- 1 kilo of any white fish cut into steaks and boneless
- 250 grams of cooking salt

Preparation

1. Rinse the fish thoroughly with plenty of water without breaking and leaving it in large pieces.
2. Completely drain the water.
3. In a cup with a lid or tray, place a layer of salt, then place the fish on top and cover with another layer of salt.
4. Hide or cover with foil and refrigerate the fish in the refrigerator at least 8 hours or overnight.
5. After this time, place the fish in a colander to drain off all the liquid.
6. Cover with a cloth.

- ~~7. Tie the ends of the cloth and place to air dry. Or you can place inside a fish BBQ as shown in the picture.~~
8. Put the fish in an air and place to dry well, and for best results place in the sun.
9. Once the fish has a solid consistency, it can be stored in a plastic bag or in a cup with a lid.