PLATO DE FONDO

ESTURIÓN OSCIETRA SOBRE CAPONATA

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- Filetes de esturión Oscietra, cantidad necesaria
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- 1 cebolla en juliana
- 1 pimentón en juliana
- 1 tomate grande sin semillas, en cubos grandes
- 1/4 taza de vinagre balsámico
- 1/3 taza de vino blanco
- 1 berenjena grande en cubos
- Salsa de soya, un chorro
- Ralladura de cáscara de limón
- Cranberries secos, cantidad necesaria
- Cilantro fresco picado
- Granada, cantidad generosa
- Sal, pimienta y zaatar, a gusto
- Agua, si hace falta líquido

Preparación

- Para la caponata, calienta aceite de oliva en una sartén y agrega la cebolla y el pimentón en juliana. Sazonar con sal y pimienta y cocina a fuego bajo.

- Agrega el tomate en cubos, pimienta limón si tienes, el vinagre balsámico y el vino blanco. Cocina durante 2 a 3 minutos para evaporar el alcohol.

- Incorpora la berenjena en cubos y, si deseas, zaatar.



- Tapa la sartén y cocina a fuego bajo hasta que la berenjena esté muy blanda. Si falta líquido, agrega un poco de agua.

- Pon los filetes de esturión sobre la caponata. Agrega un chorro de soya, ralladura de limón y cranberries secos.

- Tapa nuevamente y cocina aproximadamente 15 minutos más, hasta que el pescado esté listo.

- Retira del fuego y termina con cilantro fresco picado y granada.

