

Pacú a la Miel

Ingredientes

- 1 kg de Pacú en trozo
- 3 cdas de miel
- 1 cebolla picada
- 1 copa de vino blanco
- 1 cda de pasta de maní
- 100 g de maní pelado
- 3 cdas de pan rallado
- 1 cda de manteca



Tiempo de Preparación aproximadamente 40 min

Preparación

1. Precalear el horno fuerte.
2. Limpiar el Pacú y cortarlo en porciones.
3. Luego salpimentar a gusto.
4. Triturar el maní con un mortero.
5. Mezclar en un bol el maní ya triturado, junto con la manteca y el pan rallado.
6. Distribuir la pasta resultante sobre las porciones de pacú.
7. Llevarlo a horno medio hasta que el pacú esté cocido y el resto crocante.
8. Por otro lado, traslucir con una pizca de sal la cebolla, colocar la miel, la pasta de maní y disolver con el vino blanco.
9. Dejar hervir hasta que reduzca los vapores del alcohol.
10. Por último colocar en platos el pacú ubicando la salsa por debajo.



www.delugaresysabores.com.ar

A disfrutar!