

TOP CHEF
PANAMA

LA REVANCHA

PATAcón PISAO CON COBIA A LA PLANCHA Y MAYONESA DE AJO Y CULANTRO

CHEF SARA ISABEL CHEN



INGREDIENTES:

PLÁTANO
AJO
FILETE DE COBIA
SAL
PIMIENTA
CULANTRO
MAYONESA
AGUACATE
CEBOLLA
Ají

PROCEDIMIENTOS:

1. CORTAMOS EL PLÁTANO A LA MITAD Y LO FREÍMOS HASTA QUE ESTÉ DORADO, LO APLASTAMOS BIEN Y LO VOLVEMOS A FREÍR
2. UNA VEZ LISTO, FROTAMOS CON AJO CADA CARA DEL PATAcón Y RESERVAMOS
3. LIMPIAMOS EL FILETE DE COBIA, SALPIMENTAMOS Y SAZONAMOS CON AJO Y CULANTRO
4. UNA VEZ YA SAZONADO, COCER EL FILETE A LA PLANCHA POR POCO TIEMPO
5. PARA LA SALSA, CORTAMOS CULANTRO Y AJO MUY FINAMENTE PICADO PARA LUEGO MEZCLAR CON LA MAYONESA, SAL Y RESERVAR PARA MÁS ADELANTE SERVIR
6. CORTAMOS CEBOLLA EN JULIANAS Y AJÍ PICO DE LORO ROJO Y SALTEAMOS CON SAL, PIMIENTA, AJO Y CULANTRO
7. PARA SERVIR, PRIMERO COLOCAMOS EL PATAcón, EL FILETE DE COBIA, SALSA DE CULANTRO, UNA REBANADA DE AGUACATE Y DECORAR CON LAS JULIANAS DE CEBOLLA, AJÍ Y COLOCAR LA OTRA TAPA DE PATAcón

REY
Siempre Fresco