

SANCOCHO DI PESCE

Dello Chef **Dominique Oudin** dell'hotel Santa Clara a Cartagena.

(zuppa di pesce)

Ingredienti per 4 persone

400 gr	di pesce fresco tipo branzino
250 gr	di manioca
200 gr	di patate dolci
½ pannocchia	di mais
½	banana platano
1 cucchiaio da minestra	d'olio di rocou
½	cipolla bianca
½	peperone rosso senza pelle e semi
1	peperoncino
5 grani	di pepe di Jamaica
250 ml	di latte di cocco
1 litro	di brodo di pesce o di verdura
1 cucchiaio da minestra	di Nuoc-mam
20 gr	di coriandolo fresco
1	avocado
2	lime
	sale e pepe

Pelare la manioca e la patata dolce e tagliare a cubetti di circa 2 cm

Mondare il mais e tagliare a rondelle di circa 1,5 cm, sbucciare il platano e tagliarlo a rondelle di circa 1 cm.

Cuocere legumi e tuberi in abbondante acqua salata fino a quando non diventano teneri.

Tagliare a cubetti la cipolla, il peperone e il peperoncino.

Versare un filo d'olio di rocou in una casseruola e soffriggere il peperone il peperoncino e la cipolla senza farle prendere colore, aggiungere sale e lasciar cuocere con un coperchio.

Aggiungere i cubetti di pesce e legumi e tuberi precedentemente cotti, aggiustare di sale e mescolare delicatamente per rendere il composto uniforme.

Aggiungere poi il latte di cocco e coprire il tutto con il brodo di pesce (o di verdura)

Aggiungere il pepe di Jamaica e far cuocere a fuoco fermo per circa 2 a 3 minuti, fino a quando il pesce non sarà cotto. Terminare con la salsa Nuoc-mâm e il coriandolo fresco tritato.

Servire il Sancocho di pesce ben caldo, accompagnato tagliato a cubetti e degli spicchi di lime.

Buon appetito !!

