



*Steak de pargo a la parrilla con salsa de chile chipotle*

### **Ingredientes**

- 4 filetes gruesos de pargo de 180 g c/u en tiras delgadas
- 4 piezas de cebolla de cambray limpias
- 1 diente de ajo asado hecho puré
- 4 cucharadas de chile chipotle ahumado
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de cebollín fresco
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta blanca
- 2 cucharadas de jugo de naranja

### **Preparación**

*Licua el chipotle, ajo, vinagre y jugo de naranja, hasta dejar una consistencia tersa y sin grumos.*

*Corta el pescado en tiras delgadas y marínalo en la salsa de chile chipotle que acabamos de licuar. Déjalas reposar por unos minutos.*

*Toma una pieza de cebolla cambray y enróllala alrededor de las tiras de pescado.*

*Te puedes ayudar de palillos mondadientes para asegurar los trozos a la cebollita. Reparte el pescado en las 4 cebollitas para formar 4 steaks de la misma proporción y tamaño.*

*Al final puedes amarrar el steak con hilaza de cocina. En una sartén, calienta un poco de aceite a fuego bajo y sella los steaks por ambos lados. Antes de servir elimina solo la hilaza.*

*A la hora de hacer el montaje, en un plato pon dos brochetas formando una "V", báñalas con la vinagreta y sobre la parte donde se unen, monta el steak y agrégale los trozos de cebollín fresco.*