
Jurel relleno a la parrilla

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 2 jureles de 2 kilos (limpios, sin cabeza, vísceras ni espinas)
- 4 cebollines
- 2 pimientos rojos
- 3 zanahorias
- 200 gr. de queso chanco (cortado en cubitos)
- Papel de aluminio
- Hojas de apio
- Hojas de albahaca
- Hojas de laurel
- 3 cucharadas de aceite
- Sal y merquén



PREPARACIÓN

En una cacerola sofreír el cebollín cortado en aros, el pimiento rojo y la zanahoria cortados en tiras delgadas y medianas, cocinar por cinco minutos, sazonar con sal y merquén, agregar las hojas de apio, albahaca y laurel, mantener en el fuego por 3 minutos más, retirar y reservar (agregar un poco de líquido si es necesario para que no se reseque la preparación).

Tomar los jureles y abrirlos en forma de mariposa, sazonar a gusto con sal y

merquén, colocar en su centro las verduras cocinadas y el queso, cerrar y envolver en papel aluminio. Llevar a la parrilla por 20 minutos a fuego medio, girándolo constantemente para que su cocción sea pareja, una vez listo retirar y dejar reposar por 5 minutos. Para servir se procede a retirar el papel aluminio cuidando de no perder el jugo de la cocción.

También se puede cocinar en horno fuerte por 15 minutos (repetiendo la misma operación).

