



VICHE DE PESCADO

Tiempo de preparación: 30 minutos

Número de comensales: 5 personas

INGREDIENTES

- 1½ libra de pescado picado o albacora
- 1/2 yuca mediana
- 1/2 libra de vainitas
- 1 maduro
- 1 plátano verde
- 3/4 de cebolla blanca
- 1/4 de cebolla colorada
- 1/4 de pimienta
- 1/2 libra de maní molido
- 1 litro de agua
- 2 hojas de repollo
- 1 cucharadita de achiote
- Sal al gusto
- Cebolla verde al gusto
- Cilantro al gusto

Si aumenta o disminuye el número de personas a servir, solo resta o aumenta de forma proporcional la cantidad de ingredientes.

Si te gustó esta receta,
consigue muchas más en
www.barromanabita.com

PREPARACIÓN

1. Licuar el maní, agua y achiote hasta disolver, para verterlos dentro de una olla grande.
2. Calentar la olla a fuego lento, y echar dentro de ésta picado la vainita y zanahoria por 15 minutos, luego echarle yuca picada.
3. En un recipiente aparte rallar el plátano y echar 1 cucharada de maní molido, 1 cucharada de achiote, sal y aliño. Majar y formar bolitas.
4. Las bolitas se colocan en la olla y se deja hervir a fuego lento por 5 minutos.
5. Limpiar, lavar y picar en cuadros el pescado. Condimentarlo con sal y colocar en la olla.
6. En un recipiente aparte poner a hervir el maduro por 5 minutos. Escurrirlo y dejar apartado para el final en un recipiente aparte.
7. Agregar las hojas de repollo y hervir por 5 minutos a fuego lento y tapado.
8. Apagar el fuego y picar cilantro, cebolla verde y echar el maduro, sean en la olla o en los platos a servirse la comida.



**Barro
Manabita**