

Lista de ingredientes para la receta Huachinango a la veracruzana

Caldo de pescado

- Bouquet de hierbas 1 Unidad
- Poro 1 Unidad
- Cebolla 1 Unidad
- Laurel 2 Hojas
- Vino Blanco 1/4 Taza
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Huesos de pescado 2 Unidades

Guarnición

- Papas Hervidas Con Piel 4 Unidades

Salsa

- Jitomate 3 Unidades
- Aceitunas verdes descarozadas 2 cdas.
- Jugo De Lima 1 Unidad
- Cebolla 1 Unidad
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Pure de tomate 1 Taza
- Laurel 2 Hojas
- Orégano 1 cda.
- Chiles 2 Unidades
- Ajo 2 Dientes
- Alcaparras 2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Vinagre Blanco 1 cda.
- Perejil picado A gusto
- Tomillo 2 Ramitas
- Azucar 1 cdita.
- Huachinango 4 Filetes
- Vino Blanco 1 cda.