

Lista de ingredientes para la receta Huachinango a la veracruzana con esencia de vainilla

Ingredientes

- Cebollas 2 Unidades
- Aceite Vegetal Cantidad necesaria
- Vino Blanco 300 cc
- Alcaparras 120 g
- Lomo de Huachinango 1 k
- Sal de mar A gusto
- Mejorana 2 Rama
- Ajo picado 1 Cantidad necesaria
- Aceite De Oliva 50 cc

Cebolla caramelizada

- Manteca 40 g
- Cebolla cambray 8 Unidades

Guarnición

- Chile género 120 g
- Aceitunas negras descarozadas 120 g
- Sal de mar A gusto
- Tomates cherry 250 grs.
- Tomates guaje 4 Unidades

Jitomates caramelizados con vainilla

- Vaina de vainilla 2 Unidad
- Miel de abeja 200 g
- Jitomates 1/2 k