

Lista de ingredientes para la receta Huachinango, son de alegres sabores

Marinada

- Jugo de Limón 2 cdas.
- Cebolla 1 Unidad
- Echalotte picado 4 cdas.
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Orégano 1 cda.
- Tomate 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Laurel 1 Hoja
- Huachinango sin espinas 2 1/2 k

Salsa

- Aceitunas picadas 1 cda.
- Cebolla 1 Unidad
- Tomate grande 1 Unidad
- Pure de tomate 1 1/2 Taza
- Laurel 2 Hojas
- Agua 1/4 Taza
- Chiles gueros 3 Unidades
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Ajo 4 Dientes
- Alcaparras 2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Jugo de chiles gueros 2 cdas.
- Chiles poblanos 2 Unidades
- Azucar 1 cdita.
- Jugo de chiles poblanos 2 cdas.
- Tomate Asado 2 Unidades
- Tomillo 1 Rama
- Aceitunas descarozadas 10 Unidades
- Orégano 1 cdita.

Varios

- Perejil Cantidad necesaria
- Chiles gueros 5 Unidades
- Chiles poblanos 3 Unidades