

Aguachile Rojo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Betabel baby: 4 Unidades

Brote de chícharo: 1/2 Taza

Cebolla: 1/4 unidad

Chile serrano rojo: 3 Unidades

Granada: 1/4 Taza

Pepino: 1 unidad

Salicornia: c/n

Tuna roja: 2 Unidades

Brote de betabel: 1/2 Taza

Callo de hacha: 8 Unidades

Sal de grano: c/n

Chile en polvo: c/n

Limón tatemado para su jugo: 1/2 unidad

Rábano: 2 Unidades

Tomate Cherry: 1/2 Taza

Aderezo de limón tatemado

Limon: 2 Unidades

Mayonesa: 60 miliitros

Sal: c/n

Pimienta negra molida: c/n

Aguachile

Cerveza: 250 miliitros

Jugo de tomate de almeja: 250 miliitros

Pitaya: 2 Unidades

Jugo de Limón: 250 miliitros

Polvo de tortilla

Sal: c/n

Tortilla de maíz: c/n

Preparación de la Receta

Aderezo de limón tatemado

- *Tatemar* los limones, ya en su punto rallar la piel de un *limón*, reservar.
- Obtener el *jugo* de los limones tatemados y reservar.
- Licuar *mayonesa*, *jugo* del *limón*, ralladura del *limón*, *cebolla*, sal y pimienta, reservar.

Aguachile

- En un tazón mezclar el *jugo* de *tomate* con almeja, una parte del *jugo* de *limón*, pitaya y cerveza, reservar.
- Cortar en rodajas el pepino, *betabel*, *rábano* y *cebolla*, colocarlos en un tazón y añadir otra parte del *jugo* de *limón* y sal, reservar
- En un mortero moler los chiles serranos rojo con sal y el *jugo* de *limón* tatemado, *sazonar* con la sal y *chile* en polvo y añadir a la mezcla de *jugo* de *tomate* con almeja.
- Cortar los tomates, la *tuna* y el callo de hacha, reservar.

Sal sazonador

- En un comal *tatemar* la tortilla, una vez lista triturarla añadir sal y con ella *sazonar* la mezcla anterior de líquidos

Mayonesa negra

- En un tazón verter la *mayonesa*, el *jugo* de *limón* tatemado, la ralladura del *limón* tatemado, una pizca de *chile* en polvo y la sal sazonador.
- Colocar en un tazón una cama de la mezcla de pepino, añadir el callo de hacha, bañar con la mezcla de líquidos, añadir los tomates, tunas, granada y *sazonar* con sal.

Para decorar usar salicornia

- Brotes de chícharo y brote de *betabel*.
- Acompañar con la *mayonesa* negra y totopos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/aguachile-rojo>