

Boquinete relleno y guiso de nopales

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Nopal: 1 Hojas

Boquinete: 4 Filetes

Ajo: 2 Dientes

Tomates Verdes: 2 Unidades

Repollo: 10 Hojas

Chile Chipotle: 1 Unidad

Jamón serrano: 100 g

Cilantro Picado: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Manteca: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Hojas de poro: 2 Hojas

Varios

Aceite de chile rojo: A gusto

Aceite de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique los diente de *ajo*.
- Corte los tomates en *brunoise*.
- Corte el *nopal* en *brunoise*.
- Corte el *chile chipotle* en *brunoise* y fría en aceite.
- En una olla con abundante agua caliente cocine el *nopal* unos segundos, sazone con sal
- Retire y escurra.
- Pique solo 5 hojas de *repollo* previamente blanqueadas.
- Corte el *jamón serrano* en fina juliana.
- Sazone los filetes con sal y pimienta de ambos lados.
- Blanquee las hojas de *poro*.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente agregue el *ajo*, luego incorpore los tomates junto con el *chile chipotle*, sazone con sal y pimienta, mezcle y añada el *nopal*, el *cilantro* picado y mezcle nuevamente.
- Corte las hojas de *poro* en tiras.
- Coloque un filete sobre la tabla con la piel hacia abajo, encima extienda una porción de *repollo* y *jamón*, luego acomode el otro filete encima
- Corte luego en porciones y ate cada porción con las tiras de *poro*
- Repita el procedimiento con el resto de los ingredientes.
- En una sartén caliente con *manteca* selle las porciones de pescado de ambos lados
- Retire y termine la cocción en horno precalentado.
- Extienda las hojas de *repollo* enteras en la mesada y de forma cuadrada, luego coloque en el centro una porción del salteado y cierre formando un paquetito.

Presentación

- Sirva en el centro de un plato hondo un paquetito de *repollo* y acomode dos porciones de pescado alrededor.
- Decore con *cilantro* frito y aceite de *chile* y *cilantro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/boquinete-relleno-y-guiso-de-nopales>