

Camarones en mole verde con enfrijoladas y escabeche de hinojo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Camarones

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Hoja de aguacate asadas: 2 Unidades

Orégano: A gusto

Sal: 2 g

Camarones U12: 10 Unidades

Enfrijolada

Cebolla: 1 Unidad

Puré de Frijoles negros: 1 Taza

Tortillas de maíz azul: 6 Unidades

Hojas De Aguacate: 2 Unidades

Manteca De Cerdo: 1 cda.

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Escabeche de hinojo

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Hinojo: 1 Bulbo

Cebolla Morada: 1 Unidades

Orégano: A gusto

Agua: 1/2 Taza

Vinagre de Vino Blanco: 100 cc

Chile de agua: 2 Unidades

Mole verde

Chile poblano: 1 Unidad

Sal: A gusto

Agua: 1 1/2 Taza

Cilantro: 1 Paquete

Tomates Verdes: 90 grs.

Semillas de ajonjolí (sésamo): 30 g

Ajo: 1 Diente

Clavo De Olor: 1 Unidad
Perejil: 1 Paquete
Lechuga orejona: 4 Hojas
Acelga: 3 Hojas

Semillas De Calabaza: 50 grs.
Pimienta Negra en grano: 2 Unidades
Pimienta gorda en grano: 2 Unidades
Aceite De Maíz: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Camarones

- Traspase los **camarones** a lo largo con un *palillo* para que en la cocción no se doblen.
- Triture las hojas de *aguacate* asadas hasta obtener un polvo.
- Espolvoree los *langostinos* con el polvo de las hojas de *aguacate*, *orégano* y *jugo de limón*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los *camarones* durante 3 minutos de cada lado.

Mole verde

- Corte los tomates verdes en cuarto.
- Corte groseramente las hojas de *lechuga* y *acelga*.
- Pique groseramente el *perejil* junto con el *cilantro*.
- Ase el *chile* poblano, luego quite la piel, las nervaduras y las semillas.
- Tueste las semillas de *calabaza* y una vez frías tritúrelas.
- Coloque todos los ingredientes en la licuadora, agregue el diente de *ajo*, las semillas de *ajonjolí*, clavo de olor, los granos de pimienta negra y gorda y agua, licue hasta conseguir una textura lisa y homogénea.
- En una sartén caliente con aceite de maíz cocine la preparación, tape la sartén y cocine a fuego medio, sazone con sal.
- Terminada la cocción retire del fuego y agregue el polvo de las semillas de *calabaza*, mezcle y luego procese con un mixer.

Escabeche de hinojo

- Corte el bulbo de **hinojo** en fina juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Ase los chiles, luego quíteles la piel y córtelos en juliana.
- En una sartén caliente con aceite de oliva sude la *cebolla*, una vez transparente incorpore el *hinojo*, agregue el *vinagre*, deje reducir y añada el *chile*, *orégano*, agua y sal, mezcle, tape la sartén y retire del fuego

Enfrijolada

- En una sartén caliente agregue la *manteca* de *cerdo*, luego incorpore la *cebolla* previamente cortada en *brunoise*, una vez caramelizada la *cebolla* agregue el puré de frijoles, cocine durante aproximadamente 10 minutos mas y retire del fuego, por ultimo incorpore las hojas de *aguacate*.

- Corte las tortillas en forma de rectángulo.
- En una sartén con aceite de maíz caliente fría las tortillas de maíz azul, luego retírelas y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Sobre un plato coloque un rectángulo de tortilla de maíz azul, rellene con la enfrijolada y cubra con otro rectángulo de tortilla, encima acomode unos *langostinos* y sobre estos el escabeche de *hinojo*.

Presentación

- Decore el plato con el mole verde y semillas de *calabaza*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-en-mole-verde-con-enfrijoladas-y-escabeche-de-hinojo>