Ceviche de pescado y pescadilla de cazón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ceviche de pescado

Chile serrano: 30 g
Tomatillos: 300 g
Cilantro: 15 g
Sal de grano: 10 g
Filet de pescado de mar: 1/2 k
Cebolla morada picada: 50 g
Sal: 2 cdita.
Jugo de Limón: 1 Taza
Colas de cebollas cambray: 50 g
Mango: cuadros 1pza
Yerba buena: 20 g

Pescadilla de cazón

Chile serrano: 30 g
Epazote: 15 g
Puré de guajillo: 100 Ml.
Sal de grano: 10 g
Cazón: 250 g
Harina de maíz para tortillas: 500 g
Aceite: 30 cc
Sal: Una pizca
Jitomates: 450 g
Cebolla: 2 Unidades

Torito de mango

Agua: 2 Tazas
Mango: 1 Unidad
Tequila: 1Taza

Preparación de la Receta

Pescadilla de cazón

- Cortar el cazón en cubos.
- Picar *cebolla* y *jitomate* en cuadritos.
- En un sartén agregar un poco de aceite y freír la *cebolla*
- Agregar el cazón y un poco de sal en grano.
- Vaciar el *jitomate* y un poco de *chile* serrano y guisar.
- En un bowl poner *harina* de maíz para tortillas, un poco de sal y puré de *chile* guajillo.
- Revolver con un poco de agua hasta formar una pasta uniforme.
- Dejar reposar.
- Hacer una bolita de masa y aplanar con un tortillador.
- Rellenar con el cazón, agregar *epazote* y sellar a modo de empanada.
- En un sartén caliente, agregar suficiente aceite de soya.
- Una vez caliente, colocar la pescadilla y dejar freír por ambos lados.

Ceviche de pescado

- Cortar el pescado en cuadros.
- *Marinar* con *limón* y sal.
- Refrigerar un mínimo de 2 horas.
- Escurrir el *limón*.
- Poner en el procesador tomatillos, *jugo* de *limón*, *cilantro*, colas de *cebolla* cambray, *yerbabuena*, *chile* serrano y sal en grano
- Licuar perfectamente y vaciar en un bowl.
- Agregar a la salsa el pescado ya marinado, unos cubos de mango y *cebolla* morada picada.

Torito de mango

- Partir los mangos y sacar la pulpa con una cuchara.
- Ponerlos en el procesador con un chorrito de tequila y agua
- Moler y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-pescado-y-pescadilla-de-cazon