Chile Atole Verde Con Pesca Del Día

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Chile Atole Verde

Caldo De Pollo: 2 lt
Chile poblano: 1 unidad
Granos De Elote: 300 g
Cebolla: 1/2 unidad
Epazote: 5 Ramas
Sal: a gusto

Pescado

Aceite De Oliva: c/n
Ajo: 1 Diente
Pescado en lonja: 150 g
Tomillo: 2 Ramas
Mantequilla: 1 Cucharada
Sal: a gusto

Presentación

Chile atole: a gusto
Limon: c/n
Polvo De Chiles Secos: c/n
Hojas Verdes Comestibles: c/n
Pescado Horneado:

Preparación de la Receta

- Cocinar en litro y medio de caldo de *pollo* los granos de *elote* con la *cebolla*, el **chile** poblano, sin semillas troceado, y bastante *epazote*.
- Cocinar por unos 20 minutos o hasta que el *elote* este´ suave.
- Colar y separar el caldo de los sólidos.
- Licuar los sólidos con los 500 ml
- Restantes de caldo.
- Colar y regresar a la *cacerola*, cocinar a fuego bajo por 10 o 15 minutos, *sazonar* con sal y

- Reservar.

Pescado

- *Marinar* la *lonja* de pescado con sal y polvo de *chile*.
- Añadir en una surten precalentada el aceite de oliva, agregar la *mantequilla*, *ajo*, *tomillo* y sellar el pescado por un minuto a fuego alto
- Voltear y bañar con el aceite y *mantequilla*, terminar la
- Cocción en el horno por otros 5 minutos aproximadamente
- Retirar del horno.
- Servir el *chile* atole en un plato, colocar el pescado encima y decorar con las hojas comestibles y
- El polvo de chiles secos, aceite de oliva al gusto y sal de mar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chile-atole-verde-con-pesca-del-dia