Chipotle Relleno de Marlin

Ingredientes

Armado

Cebolla Morada: Cantidad necesaria
Tortillas: Cantidad necesaria
Aguacate: Cantidad necesaria
Mayonesa: Cantidad necesaria

Capeado

Yema de huevo: 1 Unidad
Aceite: Cantidad necesaria
Claras de huevo: 4 Unidades
Harina: Cantidad necesaria

Chiles

Agua Caliente: Cantidad necesaria
Piloncillo: 1/2 Taza
Cafe soluble: 4 cdas.

Relleno

Cebolla: 1/4
Orégano: 1 Pizca
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Jitomate en cubos: 1/2 Taza
Pescado marlin: 1/2 kg
Aceitunas verdes: 1/4 taza
Perejil: 1 cdita.
Hoja de laurel: 1 Unidad
Alcaparras: 2 cdas.
Ajo: 1 Diente
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno

- En una sartén, sofreír la *cebolla* finamente picada, agregar el *ajo* picado, las aceitunas verdes troceadas, las *alcaparras* y el *perejil* finamente picado
- Luego incorporar el pescado marlín y añadir más de aceite
- Dejar cocinar un poco y agregar el *jitomate*
- *Condimentar* con *orégano*, *laurel*, sal y pimienta
- Reservar.

Chiles

- En un tazón, colocar el *café*, el *piloncillo* y agua caliente
- Mezclar hasta disolver completamente.
- Introducir los chiles e hidratar durante 10 minutos
- Retirar los chiles del líquido, quitar las semillas y las venas
- Rellenar los chiles con la preparación.

Capeado

- En un tazón, batir las claras de *huevo* y agregar la yema
- Batir.
- Pasar los chiles primero por la *harina* y después por el *huevo*
- Freír en una sartén con aceite caliente.

Armado

- Colocar un poco de *mayonesa* en las tortillas
- Presentar los chiles con *aguacate* y *cebolla* morada.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para m&aacute

- S recetas deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chipotle-relleno-de-marlin