

Dorado zarandeado con chapulines

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Hoja de plátano: 1 Unidad

Costra de chapulines

Chapulines: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Guacamole

Aceite de oliva extra virgen: 1/4 Taza

Chile serrano: 1 Unidad

Jugo de Limón: 50 cc

Salsa roja

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 3 Dientes

Jitomates: 1/2 k

Dorado: 720 g

Hojas de orégano mexicano: 1 cda.

Hojas de cilantro: 30 g

Aguacates: 2 Unidades

Chile Guajillo: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de dorado en postas.

Salsa roja

- Corte los jitomates al medio.
- Pele y corte la *cebolla* por la mitad.
- Pele y corte los dientes de *ajo* por la mitad.
- Quite las semillas de los chiles.
- Sobre un comal caliente ase los jitomates junto con la *cebolla*, los dientes de *ajo* y los chiles. Una vez asados reserve una mitad de *cebolla*, dos mitades de *jitomate*, un *chile* y un diente de *ajo*, licue el resto, sazone con sal y pimienta.

Costra de chapulines

- En una sartén caliente tueste a fuego medio los chapulines junto con las hojas enteras de *orégano* solo un par de minutos. Retire del fuego y agregue aceite de oliva. Sazone con sal y pimienta.

Guacamole

- Con la ayuda de una cuchara quite la pulpa de los aguacates.
- Corte el *chile* serrano por la mitad.
- Coloque dentro del vaso de la licuadora la pulpa de *aguacate*, el *chile*, *jugo de limón*, hojas de *cilantro* y aceite de oliva extra virgen, licue.

Armado

- Pincele las postas de dorado con el aceite de chapulines, luego acomódelos sobre un grill caliente, sazónelos con sal y cúbralos con una hoja de *plátano*, dore las postas de un lado a fuego mínimo, luego termine la cocción en un horno precalentado a 180°C.
- Corte al medio las mitades de *jitomate* asado.
- Corte en rodajas en *chile* asado.
- Corte el *ajo* asado en cuartos.
- Separe las capas de la mitad de *cebolla* asada.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una cucharadita de *guacamole* y extiéndala con una espátula dibujando una línea, en el medio acomode una posta de dorado y decore con capas de *cebolla*, rodajas de *chile*, *jitomate* y *ajo* anteriormente asados.
- Salsee con la costra de chapulines y salsa roja.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dorado-zarandeado-con-chapulines>