

Escabeche de pescado ahumado

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Pescado ahumado: 350 gr
Cebolla morada en media luna: 1
Coliflor en flores: 1/2
Pimienta bola: 8
Tomillo: 2 Ramas
Aceite de uva: 3 Cucharadas
Agua:

Zanahoria baby en medias rodajas: 6
Diente de ajo: 1
Chile jalapeño en rodajas: 2
Orégano: 1 Rama
Laurel: 1 Hoja
Vinagre Blanco: 1 Taza
Sal:

para servir

Tostada/ Tlayuda: 1
Sal:

Aguacate aplastado: 1
Limon:

Preparación de la Receta

- Desmenuzar el pescado ahumado en trozos medianos y reservar.
- Calentar aceite en una olla y agregar la *cebolla* y el *ajo*
- Una vez que están transparentes incorporar la *zanahoria*, la *coliflor* cortada, el *chile*, la *pimienta*, *orégano*, *laurel*, y *tomillo*
- *Saltear* ligeramente, añadir sal y cubrir con *vinagre* y agua
- Cocinar durante 5 minutos
- Retirar del fuego y agregar el pescado desmenuzado.
- Aplastar el *aguacate* con *limón* y sal.
- Servir con tostadas tlayudas, *aguacate* y finalmente el escabeche

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/escabeche-de-pescado-ahumado>