

Filete de Pescado Relleno de Mariscos



Ingredientes

Armado

Cilantro fresco: cantidad necesaria Hojas

Pescado

Cebolla blanca: 1/2 Unidad

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Queso Oaxaca: 1/2 taza

Hojas de acuyo: Cantidad necesaria

Róbalos: 2 Filetes

Aceite: Cantidad necesaria

Relleno de Mariscos

Cebolla: 1/4 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 1/4 Taza

Alcaparras: 1 cda.

Mejillones: 40 g

Aros de calamar: 80 gr

Chile serrano: 1 Unidad

Gambas: 60 g

Jitomate: 1/2 taza

Tomates: 1/2 Taza

Surimi de cangrejo: 60 gr

Salsa de aguacate

Aguacate: 2 Unidades

Fondo de Pollo: 1/2 Taza

Pimienta: Cantidad deseada

Crema: 1/2 Taza

Sal: Cantidad necesaria

Queso Crema: 30 g

Preparación de la Receta

Relleno de mariscos

- Cortar en cubos pequeños el *pimiento*, el *chile serrano* y la *cebolla*
- Sofreír estos vegetales en una sartén con un poco de aceite
- Picar los mariscos y añadir a la cocción de vegetales
- Agregar el *jitomate* picado, el *tomate*, las *alcaparras*, los mejillones y, finalmente, el vino blanco
- Salpimentar.
- Trasladar el sofrito a un tazón y dejar enfriar.

Pescado

- Filetear la *cebolla* y colocarla en un refractario
- *Sazonar* con aceite, pimienta y sal.
- Colocar un filete sobre la *cebolla* y *sazonar* de igual manera
- Tapar con la hoja de acuyo, acomodar un poco de relleno y terminar con el queso Oaxaca deshebrado.
- Cubrir con el otro filete y salpimentar
- Llevar al horno a 180 °C durante 25 minutos.

Salsa de aguacate

- Licuar el queso *crema* con la *crema*, el fondo de *pollo* y los aguacates maduros
- Salpimentar.

Armado

- Servir el pescado en un plato y bañar con la salsa de *aguacate*
- Por último, decorar con hojas de *cilantro*.

- Al comprar las *gambas*, verifica que su carne sea flexible y con forma abombada, pero no doblada
- Además, el *color* de los ojos debe ser negro y no mate.
- Prepara [caldo de pollo](#) casero
- Siempre es más sabroso y saludable.

Para más

- Si recetas deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de ["Sazón Casero"](#).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/filete-de-pescado-relleno-de-mariscos-en-salsa-de-aguacate>