Filetes de Mojarra por Tita - Cancún



Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Camarones: 300 grs
Hoja Santa: c/n
Zanahorias: 2 Unidades
Sal de cebollas: c/n
Vinagre Blanco: 2 cdas
Aceite De Maíz: 1/2 Taza
Achiote en pasta: 50 grs
Filetes de mojarra: 8 Filetes
Naranja agria para su jugo: 1 Unidad
Pimienta: c/n
Sal de ajo: c/n

Salsa de chile habanero

Aceite de Aguacate: c/n
Chile habanero: 1 Unidad
Sal: c/n
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Diluir la pasta en los líquidos y reservar.
- *Condimentar* los filetes con sal de *cebolla*, sal de *ajo* y pimienta.

Cocción

- Disponer un rollo de hojas santas por todo el fondo de una olla de barro.
- Cortar la *cebolla* en plumas y distribuirla en el fondo de la olla
- Regar con aceite.
- Acomodar los filetes de pescado macerados, encima los *camarones* pelados, más *cebolla* en pluma y terminar con las papas y zanahorias bien distribuidas.

- *Sazonar* con el resto del *achiote* y armar una tapa con las hojas santas restantes más un chorrito de aceite.
- Cocer a fuego fuerte hasta su ebullición, posteriormente bajar el fuego y cocer por 1 hora.
- Las verduras deben estar cocidas pero crocantes

Salsa de chile habanero

- Martajar los ingredientes en el *molcajete*
- Agregar el aceite de *aguacate* y *tatemar* hasta obtener una pasta untuosa.
- Acompañar el platillo con tortillas de maíz y la salsa de *chile* habanero.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filetes-de-mojarra-por-tita-cancun