

# 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>