Lista de ingredientes para la receta Guachinango a la talla y Ceviche

Ceviche

- Sal 1/2 cdita.
- Jugo de limón verde 2 Tazas
- Orégano seco 1 cda.
- Salsa de chile ligeramente picante 2 cdas.
- Ajo 3 Dientes
- Tomates maduros 1 kg
- Aceite De Oliva 80 Ml.
- Salsa Ketchup 1/2 taza
- Chiles serranos en escabeche 2 cdas.
- Pimienta negra recién molida 1/4 cdita.
- Cilantro fresco picado 1/3 Taza
- Aceitunas verdes picadas 90 g
- Filetes de sierra o caballa 1 kg
- Cebolla picada 1 Taza
- Aceitunas enteras para adornar

Guachinango a la talla

- Guachinango (de aprox. 2 1/2 Kg) o besugo 1
- Sal 1 cda.
- Pimienta negra recién molida 1/4 cdita.
- Jugo de limón verde 2 cdas.
- Mayonesa 5 cdas.
- Mantequilla derretida 125 g

Salsa

- Orégano seco 1/2 cdita.
- Clavos De Olor 3 Unidades
- Cebolla 1/3 Unidad
- Mantequilla 2 cdas.
- Agua 1 Taza
- Ajo 4 Dientes
- Sal y pimienta negra recién molida
- Vinagre Blanco 1 cda.
- Chiles anchos desvenados y sin semillas 5 Unidades
- Chiles guajillos desvenados y sin semillas 10 Unidades
- Tomates pelados y sin semillas 4 Unidades
- Comino en polvo 1/2 cdita.
- Tomillo seco 1/2 cdita.
- Aceite 2 cdas.
- Mejorana seca 1/2 cdita.