

# Guachinango a la talla y Ceviche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ceviche

**Sal:** 1/2 cdita.

**Orégano seco:** 1 cda.

**Ajo:** 3 Dientes

**Aceite De Oliva:** 80 Ml.

**Chiles serranos en escabeche:** 2 cdas.

**Cilantro fresco picado:** 1/3 Taza

**Filetes de sierra o caballa:** 1 kg

**Aceitunas enteras para adornar:**

**Jugo de limón verde:** 2 Tazas

**Salsa de chile ligeramente picante:** 2 cdas.

**Tomates maduros:** 1 kg

**Salsa Ketchup:** 1/2 taza

**Pimienta negra recién molida:** 1/4 cdita.

**Aceitunas verdes picadas:** 90 g

**Cebolla picada:** 1 Taza

### Guachinango a la talla

**Guachinango (de aprox. 2 1/2 Kg) o besugo:** 1

**Sal:** 1 cda.

**Jugo de limón verde:** 2 cdas.

**Mantequilla derretida:** 125 g

**Pimienta negra recién molida:** 1/4 cdita.

**Mayonesa:** 5 cdas.

### salsa

**Orégano seco:** 1/2 cdita.

**Clavos De Olor:** 3 Unidades

**Mantequilla:** 2 cdas.

**Ajo:** 4 Dientes

**Vinagre Blanco:** 1 cda.

**Chiles guajillos desvenados y sin semillas:** 10 Unidades

**Cebolla:** 1/3 Unidad

**Agua:** 1 Taza

**Sal y pimienta negra recién molida:**

**Chiles anchos desvenados y sin semillas:** 5 Unidades

**Tomates pelados y sin semillas:** 4 Unidades

**Comino en polvo:** 1/2 cdita.

**Aceite:** 2 cdas.

**Tomillo seco:** 1/2 cdita.

**Mejorana seca:** 1/2 cdita.

## Preparación de la Receta

### Para el Guachinango a la talla

- Esta forma de pescado a la parrilla es una especialidad de las palapas de barra vieja, en las afueras de Acapulco
- Las brasas se hacen con carbón vegetal
- Pedir al pescadero que abra el guachinango en forma de mariposa, es decir, a lo largo en dos partes que han de quedar unidas y le quite las agallas y los intestinos, pero no las escamas.
- Lavar y secar el pescado
- En un recipiente mezclar la *mayonesa* con el *jugo de limón*, la sal y la pimienta.
- Untar con esta mezcla el pescado y dejarlo *marinar* a temperatura ambiente durante 20 minutos

### Para el Ceviche

- Casi cada lugar de la costa de las pacífico tiene su propia versión de este cóctel de pescado *cocido* sólo por la acción del *jugo de limón verde*
- Esta receta es típica de Acapulco
- Se puede emplear cualquier clase de pescado (*camarones*, *callos de hacha*, *gambas*, *vieiras*)
- Poner el pescado en un recipiente de vidrio, bañarlo con el *jugo de limón* y dejarlo *marinar* a temperatura ambiente durante dos horas y media
- Calentar el aceite en el sartén de pequeño tamaño ; agregar el *ajo* y *saltear* durante 3 minutos.
- Desechar el *ajo* y dejar que el aceite se enfríe
- Picar los tomates, quitar las semillas y conservar el *jugo*
- Ponerlos en un recipiente grande de vidrio, añadir la *cebolla*, el *cilantro*, la salsa de *tomate*, la salsa búfalo, el *orégano*, la sal, la pimienta, los chiles, las aceitunas picadas y mezclar.
- Agregar el aceite en el que se frió el *ajo* y reservar
- Lavar el pescado tres veces en agua fría
- Cubrirlo con agua, dejarlo reposar 5 minutos y aclarar otra vez.
- Incorporarlo al recipiente con la mezcla y salpimentar.
- Si desea, decorar con aceitunas enteras.
- Servir frío con rodajas de *limón* y galletas saladas

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/guachinango-a-la-talla-y-ceviche>