

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>