

Guachinango al achiote

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Hojas de Maíz: 2 Unidades

Guachinango: 2 Filetes

Bebida Sugerida

Chardonnay 1997:

Marinada

Achiote: 1 cda.

Vinagre: 2 cdas.

Jugo de Naranja: 500 cc

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 1/2 Cabeza

Varios

Queso Fresco: 200 grs.

Cebolla: 1 Unidad

Champignones: 100 g

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Marinada

- Ase el *ajo* y la *cebolla*.
- Exprima las naranjas.
- Procese el **achiote** con el *vinagre*, el *jugo* de naranjas, la *cebolla* y el *ajo* asados.

Armado

- Ralle el queso y reserve.
- Blanquee las hojas de maíz.
- Condimente el pescado con sal y cubra con la salsa
- Deje *marinar* en la heladera durante 2 horas.
- Pique el *ajo* y la *cebolla*.
- Filetee los champignones.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue los champignons.
- Sirva en las hojas de maíz, encima el pescado marinado y el queso.
- Lleve a una platina y cocine en el horno moderado durante 20 minutos .

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/guachinango-al-achiote>