Huachinango a la veracruzana con esencia de vainilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Vino Blanco: 300 cc
Lomo de Huachinango: 1 k
Mejorana: 2 Rama
Aceite De Oliva: 50 cc
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Alcaparras: 120 g
Sal de mar: A gusto
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Cebolla caramelizada

Manteca: 40 g
Cebolla cambray: 8 Unidades

Guarnición

Chile güero: 120 g
Aceitunas negras descarozadas: 120 g
Tomates cherry: 250 grs.
Sal de mar: A gusto
Tomates guaje: 4 Unidades

Jitomates caramelizados con vainilla

Vaina de vainilla: 2 Unidad
Jitomates: 1/2 k
Miel de abeja: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de huachinango en postas de aproximadamente 200 gramos cada una.
- En una sartén con aceite vegetal caliente fría las *alcaparras* unos segundos, retírelas y escúrralas sobre papel absorbente.

- Pele y corte las cebollas en fina juliana.

Cebollas caramelizadas

- Lleve una sartén a fuego mínimo y añada la *manteca*, una vez fundida incorpore las cebollas de cambray y cocínelas a fuego mínimo hasta dorarlas.

Jitomates caramelizados con vainilla

- Pele los jitomates y quíteles las semillas, luego córtelos en láminas con forma de rectángulo.
- En una sartén coloque las láminas de *jitomate*, incorpore la miel de abeja y las vainas de vainilla, cocine a fuego lento y mueva constantemente durante 5 minutos, luego retire del fuego y coloque los jitomates en un bowl, reserve.

Guarnición

- Abra los chiles a lo largo y quíteles las semillas y las venas, luego córtelos en fina juliana.
- Pele los tomates guajes cuidando de que la piel no se rompa, luego ábralos al medio a lo largo y quite las semillas con la ayuda de una cuchara, reserve las semillas en un bowl, los tomates no se utilizan.
- En una sartén con aceite vegetal fría la piel de los tomates, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- Corte en finas laminas las aceitunas.
- Corte los tomates cherry en cuartos.

Armado

- En una sartén acomode las postas de huachinango, luego espolvoree con las alcaparra fritas, incorpore las cebollitas de cambray caramelizadas, la *cebolla* en juliana, los jitomates caramelizados, junto con la vaina de vainilla y la miel de la cocción, aceite de oliva, el *ajo* picado y por ultimo el vino blanco, perfume con las ramas de *mejorana*, cubra con un papillote de papel encerado y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 minutos.
- Terminada la cocción quite el pescado y las ramas de *mejorana* y acomódelo sobre una placa, reserve.
- Por otro lado sobre el bowl con las semillas de *tomate* cuele los líquidos de la cocción del pescado, reserve las cebollitas, jitomates, etc.
- Incorpore a las semillas de *tomate* guaje dos cucharadas de aceite de oliva y mezcle suavemente, sazone con sal de mar, mezcle nuevamente y reserve la vinagreta hasta el momento de servir.

Presentación

- En un plato sirva las cebollitas de cambray junto con las láminas de *tomate*, *alcaparras* y la juliana de *cebolla*, encima acomode una posta de huachinango con la piel hacia arriba, espolvoree con las láminas de aceitunas y decore con los tomates cherry, la juliana de *chile* güero y las pieles de *tomate* fritas.

- Salsee con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huachinango-a-la-veracruzana-con-esencia-de-vainilla