Huachinango a la veracruzana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de pescado

Bouquet de hierbas: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 1/4 Taza
Huesos de pescado: 2 Unidades
Poro: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Papas Hervidas Con Piel: 4 Unidades

Salsa

Jitomate: 3 Unidades
Jugo De Lima: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Laurel: 2 Hojas
Chiles: 2 Unidades
Alcaparras: 2 cdas.
Vinagre Blanco: 1 cda.
Tomillo: 2 Ramitas
Huachinango: 4 Filetes
Aceitunas verdes descarozadas: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Pure de tomate: 1 Taza
Orégano: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: A gusto
Azucar: 1 cdita.
Vino Blanco: 1 cda.

Preparación de la Receta

Caldo de pescado

- Pele y pique la *cebolla*.
- Corte el *poro* en trozos y al bies.
- Lave los huesos de huachinango.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con el *poro* unos minutos, agregue luego los huesos de pescado, cubra con agua fría e incorpore el vino blanco, las hojas de *laurel* y el bouquet de hierbas.

Salsa

- Blanquee los jitomates unos segundos, luego pele y retire las semillas, por ultimo pique en *brunoise*.
- Pele y pique la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Condimente los filetes de huachinango con sal, pimienta y *jugo* de lima.

Armado

- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva selle los filetes de ambos lados
- Retire y reserve.
- En la misma sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* unos minutos, luego incorpore el *ajo*, los jitomates y el puré de tomates, mezcle y deje cocinar unos minutos
- Agregue una taza de caldo de pescado junto el vino blanco, el *tomillo*, las hojas de *laurel*, el *orégano*, las *alcaparras*, las aceitunas, los chiles, el *vinagre* y el azúcar, rectifique la sal.
- Corte las papas con piel en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato las rodajas de *papa*, encima un filete de guachinango y bañe con la salsa.
- Decore con *perejil* picado a gusto.

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