Huachinango adobado acompañado de huitlacoche

Ingredientes

Huachinango

Huachinango de 200 g c/u: 4 Lonjas

Para el huitlacoche

Ajo picado: 20 g
Cebolla picada: 20 g
Huitlacoche: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 200 Ml.
Epazote picado: 1 cdas.

Para el mojo

Chile ancho asado: 2 Unidad
Chile guajillo asado: 1 Unidad
Raja de canela asado: 1/4 Unidad
Ajo asado: 1 Dientes
Jugo de piña: 150 Ml.
Orégano asado: Cantidad necesaria
Vinagre de manzana: 20 Ml.

Para la costra

Avellanas: 100

Preparación de la Receta

Para el mojo

- Picar las avellanas

- *Hervir* los chiles en *jugo* de *piña*.
- Licuar con el resto de los ingredientes, colar y reservar
- Colocar este mojo en la parte superior de la *lonja* del pescado
- Cubrir con la *avellana*, hornear por 15 minutos en una charola.
- posteriormente destapar y cocinar hasta que tome un *color* dorado, retirar del horno

Para el huitlacoche

- Desgranar y picar el **huitlacoche**
- *Acitronar* en aceite *ajo* y *cebolla*
- Agregar el *huitlacoche* y dejar cocinar por un momento.
- Incorporar el *epazote* al *huitlacoche* y dejar cocinar.

Para la cerveza

- Agregar el pepino picado, *ron* y l *jugo* de *limón*
- Verter la cerveza bien fría

Para las papas al romero

- Calentar aceite y *mantequilla*
- *Saltear* las papas previamente cocidas y espolvorear con el *romero*.
- Salpimentar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huachinango-adobado-acompanado-de-huitlacoche