Huachinango con palta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lenguado: 4 Filetes
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Chalas de maíz: 4 Unidades
Aceite De Maíz: 3 cdas.
Almendras: 100 g
Miga de pan: 2 Rodajas
Cilantro: 1 cda.
Limon: 1 Unidad

Aderezo

Limón sutil: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc

Guarnición I

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 150 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Cerveza: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Limon:

Guarnición II

Limón sutil: 2 Unidades
Cilantro: 20 Cantidad necesaria
Jalapeño: 1 Unidad
Maíz: 2 Unidades
Tomates: 2 Unidades
Cebolla Colorada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pique finamente el *cilantro* y el *ajo*.
- Ralle la cáscara del *limón* y exprima
- Reserve el *jugo*.
- Procese las almendras y la miga de pan.
- En un bowl mezcle la miga de pan con el *ajo*, las almendras, la ralladura de *limón* y el *cilantro*.
- Blanquee las chalas del maíz.
- En una placa para horno acomode las chalas blanqueadas
- Encima ponga el pescado, rocíe con el *jugo* de *limón* sal y pimienta
- Cubra con el crocante y aceite de oliva.
- Cocine en horno bien caliente durante 7 a 8 minutos.

Guarnición I

- Pele las paltas, elimine el *carozo*
- Corte en láminas.
- Exprima el *limón*.
- Condimente con sal y *jugo* de *limón*.
- En un bowl mezcle el *harina* con la sal, la pimienta, los huevos y la cerveza hasta obtener una pasta *chile*.
- Pase las láminas de **palta** por esta pasta y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Aderezo

- Pele la *palta*, elimine el *carozo*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl aplaste la *palta* con la ayuda de un batidor de almabre
- Incorpore el *jugo* de *limón*, la sal y el aceite.

Guarnición II

- Pele, despepite los tomates y corte en cubos pequeños.
- Pele la *cebolla* y corte en cubos pequeños.
- Exprima el *limón*.
- Pique finamente el *cilantro*
- Pique el jalapeño.
- Desgrane el maíz.
- En un bowl mezcle, el *tomate* con la *cebolla*, el *jugo* de *limón*, el *cilantro* y el maíz
- Condimente con el aderezo.

Tequila sunrise

- Hielo, 1 parte de tequila, 1 1/2 parte de *jugo* de *naranja*, 1/2 parte de granadina.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huachinango-con-palta