

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 alambre. 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>