

# Huachinango pochado en salsa encacaotada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Arroz

**Esparragos:** 100 g

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Manteca de cacao:** 50 g

**Fondo de Pollo:** 420 cc

**Arroz blanco:** 150 g

### Pescado pochado en manteca de cacao

**Guachinango:** 6 Filetes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca de cacao:** 500 g

### Salsa encacaotada

**Granos de Cacao tostado:** 1/2 Taza

**Cacahuates pelados:** 100 g

**Fondo de Pollo:** 1/2 Taza

**Ajo:** 4 Dientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Manteca de cacao fundida:** 2 cdas.

**Chiles guajillo seco:** 6 Unidades

**Jitomates:** 3 Unidades

### Vegetales asados

**Pimiento amarillo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Salsa encacaotada

- Pele los dientes de *ajo* y la *cebolla*, luego corte la *cebolla* en cuartos.
- Quite el pedúnculo de los chiles, luego ábralos al medio y retire las nervaduras y las semillas.
- En una sartén acomode los jitomates enteros junto con los dientes de *ajo* y los cuartos de cebollas, gire los jitomates a medida que se tuesten, luego incorpore los chiles, y cocine a fuego lento hasta dorarlos sin quemarlos.
- Terminada la cocción, coloque en una licuadora los dientes de *ajo*, la *cebolla*, los jitomates y la mitad de los chiles, incorpore media taza de agua y media taza de fondo de *pollo*, licue y luego agregue el *cacahuate*, los granos de cacao previamente tostados y pelados y el resto de los chiles, añada un cuarto de taza de agua y licue nuevamente hasta obtener una textura lisa.

## Arroz

- Pele la *cebolla* y píquela en una fina *brunoise*.
- Pique los espárragos.
- Lave el *arroz* hasta que el agua este transparente, luego escúrralo.

## Vegetales asados

- Ase el *pimiento* amarillo a fuego directo hasta que la piel este completamente negra, luego envuélvalo en un bolsa y cuando este frío retire la bolsa y quite la piel.
- Corte el *pimiento* en fina juliana.
- Pescado pochado en *manteca* de cacao
- Enrolle los filetes de pescado con la piel hacia adentro y pínchelos con un *palillo*, sazónelos con sal y pimienta.

## Armado

- En una olla caliente con *manteca* de cacao cocine la salsa a fuego lento, tape la olla y cocine durante 15 minutos aproximadamente.
- En una sartén caliente con *manteca* de cacao saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore los espárragos, agregue mas *manteca* de cacao de ser necesario, saltee y luego de unos minutos de cocción añada el *arroz*, saltee unos minutos y una vez transparente cubra con el fondo de de *pollo*, cocine a fuego máximo durante 5 minutos y luego a fuego mínimo durante 12 minutos.
- En una sartén con *manteca* de cacao caliente poche los rollos de pescado durante 7 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Forme en el plato de presentación un espejo con la salsa, luego acomode encima un rollo de pescado y quite el *palillo*, por ultimo acompañe con una porción de *arroz*.
- Decore con juliana de *pimiento* amarillo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/huachinango-pochado-en-salsa-encacaotada>