Huachinango sobre esquites y vinagreta de soya



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esquites

Chile cuaresmeño: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Epazote: 10 g
Cebolla: 150 g
Manteca: 30 g
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
CHOCLOS: 3 Unidades

Huachinango

Epazote: 5 g
Manteca pomada: 40 grs.
Filetes de huachinango: 600 g
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: 10 g

Salsa molcajete

Sal gruesa: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Chiles verdes: 4 Unidades
Cilantro: A gusto
Tomates: 4 Unidades

Vinagreta

Salsa de soja: 25 cc
Salsa de soja: 1 cdita.
Jugo de Limón: 25 cc
Tomates: 70 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 80 cc

Preparación de la Receta

Huachinango

- Corte las piezas de pescado en porciones en forma triangular y condimente con sal.
- Pique groseramente el *perejil* y el *epazote*.
- En un bowl combine la *manteca*, el *perejil*, el *epazote*, sal y pimienta.
- Unte las porciones de pescado con la mezcla de *manteca* y deje reposar en la heladera unos minutos.
- En una sartén caliente selle las porciones de pescado por todos sus lados.
- Termine la cocción en el horno.

Esquites

- Pique finamente la *cebolla* y el *chile*.
- Pique groseramente el *epazote* y el *cilantro*.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee la *cebolla*.
- Incorpore el *chile*, los granos de *choclo*, las hierbas, sal, pimienta y deje cocinar sobre fuego bajo durante 5 minutos.
- Deje reposar durante unos minutos antes de servir.

Salsa molcajete

- Corte la *cebolla* en trozos.
- Machaque el *ajo*, retire su piel y el brote interno.
- Pique el *cilantro*.
- En una sartén caliente dore los tomates enteros, la *cebolla*, los chiles enteros y el *ajo*.
- Retire la piel de los tomates.
- En un mortero disponga sal gruesa, el *ajo* dorado y machaque hasta formar una pasta.
- Incorpore los chiles, la *cebolla* y los tomates poco a poco y continúe machacando hasta obtener una pasta rústica.
- Incorpore el *cilantro* y mezcle.

Vinagreta

- Pele el *tomate*, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- En un bowl combine sal, pimienta, *jugo* de *limón*, salsa de soja y aceite de oliva.
- Incorpore los tomates y mezcle.

Presentación

- En el centro de un plato sirva los esquites, encima el pescado y rocíe los bordes con la vinagreta.
- Acompañe con la salsa y decore con hojas de *epazote* frito.

Consulta la receta original en