Huachinango, son de alegres sabores



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Marinada

Jugo de Limón: 2 cdas.
Echalotte picado: 4 cdas.
Orégano: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Huachinango sin espinas: 2 1/2 k
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja

Salsa

Aceitunas picadas: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Pure de tomate: 1 1/2 Taza
Agua: 1/4 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Alcaparras: 2 cdas.
Jugo de chiles gueros: 2 cdas.
Azucar: 1 cdita.
Tomate Asado: 2 Unidades
Aceitunas descarozadas: 10 Unidades
Tomate grande: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Chiles gueros: 3 Unidades
Ajo: 4 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Chiles poblanos: 2 Unidades
Jugo de chiles poblanos: 2 cdas.
Tomillo: 1 Rama
Orégano: 1 cdita.

Varios

Perejil: Cantidad necesaria
Chiles poblanos: 3 Unidades
Chiles gueros: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Marinada

- Haga sobre el *lomo* de pescado unos pequeños cortes de ambos lados y colóquelo en una fuente para horno.
- Condimente con sal y pimienta de ambos lados.
- Luego marine con el *echalotte*, *orégano*, *jugo* de *limón*, *laurel* y aceite de oliva.
- Sazone nuevamente con pimienta y deje *marinar* durante 30 minutos.
- Pele y pique la *cebolla* en juliana.
- Retire las semillas del *tomate* y corte en tiras.
- Coloque en una sartén aceite de oliva, rehogue la *cebolla* y el *tomate*.
- Una vez dorado retire y añada al pescado ya marinado.

Salsa

- Pele la *cebolla* y los ajos
- Reserve 2 ajos.
- Corte el *tomate*, la *cebolla* y los tomates asados en cuartos.
- Coloque en una licuadora los ingredientes junto con el agua y el puré de *tomate*
- Licue y reserve.
- Coloque en una olla aceite de oliva y los 2 ajos reservados.
- Sazone con sal.
- Una vez asados los ajos retírelos.
- Vierta la salsa reservada dentro de la olla, condimente con sal y pimienta.
- Luego añada el *tomillo*, el *laurel*, el *orégano*, las *alcaparras*, las aceitunas picadas y enteras, los chiles y su *jugo* y el azúcar.
- Cocine a fuego lento durante 30 minutos.

Armado

- Encienda el horno a 175°C.
- Vierta la salsa ya cocida sobre el pescado junto con un par de chiles gueros.
- Lleve a horno y cocine durante 30 minutos.

Presentación

- Sirva el pescado en un plato, decore con los chiles y el *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huachinango-son-de-alegres-sabores