

# 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>