

# Jaiba Rellena con Mayonesa de Habanero

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Brote de cilantro:** c/n

**Galletas:** 12 Unidades

### Gratín

**Panko:** c/n

**Queso Parmesano:** c/n

### Jaiba

**Sal fina:** c/n

**Aceitunas verdes:** 100 Gramos

**Alcaparras:** 50 Gramos

**Cebolla:** 1 unidad

**Conchas de jaiba:** 8 Unidades

**Diente de ajo:** 2 Unidades

**Jitomate guaje:** 2 Unidades

**Mero en filete:** 2 Unidades

**Pan molido:** 1 cda

**Pimienta negra molida:** c/n

**Pulpa de Jaiba:** 800 Gramos

**Perejil:** 1/2 Taza

### Mayonesa de habanero

**Sal fina:** c/n

**Aceite De Oliva:** 200 mililitros

**Yemas:** 2 Unidades

**Limón para su jugo:** 1/2 unidad

**Chile habanero:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Jaiba

- En una sartén con aceite, sellar el filete de mero, añadir sal y pimienta, e ir desmenuzando y reservar.

- Picar finamente *cebolla*, *ajo*, *jitomate*, *perejil*, sofreír con un poco de aceite e incorporar la pulpa de **jaiba**, mero, añadir *orégano*, pan molido, sal, pimienta y mezclar.
- Picar finamente las *alcaparras*, aceitunas y agregar pan molido a la mezcla y revolver
- Rellenar las conchas de *jaiba*, espolvorear con el *panko* y queso parmesano, hornear 8 minutos 180°C hasta que gratine.

## Mayonesa de habanero

- *Tatamar* los chiles habanero, retirar semillas y picarlos
- En un tazón batir las yemas de *huevo* con el aceite de oliva en forma de hilo, al final añadir el *jugo de limón* y el habanero picado, *sazonar* con un poco de sal.
- Servir la *jaiba* gratinada acompañada de la **mayonesa** de habanero.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/jaiba-rellena-con-mayonesa-de-habanero>