Jaiba Rellena Estilo Tampico



Ingredientes

Mayonesa de tabasco

Sal: Cantidad necesaria
Mayonesa: Cantidad necesaria
Jugo de 1 limón:
Salsa Tabasco: Cantidad necesaria

Relleno

Cebolla: 1/2 Unidad
Calamar baby: 60 gr
Cilantro finamente picado: 20 grs
Ajo: 2 Dientes
Sal: Cantidad necesaria
Pescado Blanco: 150 g
Pan Rallado: 1/2 Taza
Pimienta molida: Cantidad necesaria
Aceite: Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Camarón 21-25: 60 g
Chile serrano: 1 Unidad
Hierbabuena finamente picada: 10 grs
Tomates: 4 Unidades
Jaibas para su pulpa: 4 Unidades
Perejil finamente picado: 10 grs
Callo de almeja: 60 g

Preparación de la Receta

- Cortar el pescado en tiras y partir los *camarones* por la mitad.
- En una olla con agua, *blanquear* el pescado, los *camarones*, el callo de almeja y los calamares
- Cortar la *cebolla* y los tomates en cubos pequeños
- Por otro lado, filetear el *ajo* y el *chile* serrano -ya limpio y desvenado-.
- Calentar aceite en una *cacerola* y agregar la *cebolla*, el *ajo* y el *chile*
- Dejar cocinar y, por último, agregar el *tomate*.
- Picar los mariscos cocidos y agregar a la *cacerola*

- Añadir aceite, sal y pimienta.
- Agregar el *perejil*, la *hierbabuena* y el *cilantro* finamente picados
- Cocinar.
- Rellenar los cascos de **jaiba** con la preparación
- Espolvorear con pan rallado y hornear por 5 minutos.
- Mientras preparar la *mayonesa* de tabasco, mezclando la *mayonesa* con el *jugo* de *limón*, salsa tabasco y sal.
- Retirar los cascos de *jaiba* del horneo y servir acompañados con la *mayonesa*.

- Siempre que compres pescado, verifica que la carne esté firme y tensa
- Si la presionas, debe volver a su lugar enseguida
- La piel brillante también es un indicador de frescura.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.
- Si lo prefieres, puedes no incluir salsa de tabasco en la preparación de la *mayonesa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jaiba-rellena-estilo-tampico