

# Mahi Mahi a la parrilla con mantequilla de ajo y chaya

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal de grano:** A gusto

**Mahi mahi:** 1 Unidad

**Cilantro:** A gusto

**Ajo:** 10 Dientes

**Mangos:** 2 Unidades

**Cebollas moradas:** 2 Unidades

**Aceite de Aguacate:** 200 cc

**Hojas de chaya (espinaca maya) cocidas:** 500 g

**Vinagre de vino tinto:** Cantidad necesaria

**Tomates cherry rojos:** 12 Unidades

**Mantequilla:** 1k

**Queso Cotija:** 200 g

**Chile habanero:** 5 Unidades

**Nopales:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- Cortamos los nopales en cubitos y los cubrimos en sal gruesa (muchísima)
- La acción de la sal cocinará el ingrediente sin más proceso que éste.
- Además, reducirá considerablemente la cantidad de mucosidad.
- Enjuagamos en agua dulce con hielos y reservamos.
- Limpiamos el mahi (dorado) dejando escamas y piel.
- Pasamos las hojas de chaya cocida por el *molcajete* (mortero).
- Solas, porque tienen mucha fibra
- Tomamos la **mantequilla** con sal, *vinagre*, **ajo** (bastante), aceite y la chaya previamente cocinada, picada y pasada por el *molcajete* (mortero).
- En el *molcajete* (mortero), hacemos una *crema* dura (no líquida para que no chorree sobre la parrilla).
- Con ella untamos el mahi (al que le hacemos una trama con el cuchillo para que la salsa penetre por ella) y lo llevamos a la parrilla.
- Cocinamos de este único lado (de la piel) cuidando de que siempre tenga abundante mojo.
- Unos 5 a 10 minutos antes de que esté listo el pescado, dejamos de meter salsa, porque estamos usando *ajo* crudo, y puede quedar muy fuerte
- Luego hacemos una ensalada con *cebolla* (1/2 ) cortada no en plumas sino al revés, los cherries, el *nopal* (que colamos), el mango y el *limón*.
- Mezclamos bien.
- Se ve viscoso, pero así debe ser.
- Agregamos un poco de queso Cotija desgranado

- Servimos un trozo de pescado con mojo, agregamos queso sobre él.
- Y la ensaladita fresca de nopales, tomatitos y mango.
- A los chiles habaneros los colocamos en una cazuelita con *cebolla*, *limón* y sal.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mahi-mahi-a-la-parrilla-con-mantequilla-de-ajo-y-chaya>