elGourmet

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 (mucha)
- 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