Mancún por Doña Carmela - Playa del Carmen

Ingredientes

Achiote en pasta: 50 grs
Mojarra: 8 Filetes
Pimienta: c/n
Sal de Cebolla: c/n
Camarones: 300 grs
Naranja agria para su jugo: 1 Unidad
Sal de ajo: c/n
Vinagre Blanco: 2 cdas

Cocción

Papas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Zanahoria: 2 Unidades
Aceite De Maíz: 1/2 Taza
Hoja Santa: c/n

Salsa de chile habanero

Chile habanero asado: 1 Unidad
Aceite de Aguacate: c/n
Sal: 1 cda
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Diluir la pasta en los líquidos y reservar.
- *Condimentar* los filetes con sal de *cebolla*, sal de *ajo* y pimienta.
- Volcar el *achiote* diluído en el pescado y macerar por media hora.

Cocción

- Tomar una olla de barro y disponer 1 rollo de hojas santas en todo el fondo hasta cubrirlo bien.

- Distribuir la *cebolla* en plumas en el fondo de la olla junto al aceite.
- Acomodar los filetes de pescado macerados, encima los *camarones* pelados, más *cebolla* en pluma y terminar con las papas y zanahorias bien distribuidas.
- *Sazonar* con el resto del *achiote* y armar una tapa con las hojas santas restantes más un chorrito de aceite.
- Cocer a fuego alto hasta sentir la ebullición, posteriormente bajar el fuego y cocer por 1 hora.
- Las verduras deben estar cocidas pero crocantes

Salsa de chile habanero

- Martajar los ingredientes.
- Agregar el aceite de *aguacate* y *tatemar* hasta obtener una pasta untuosa.
- Acompañar el platillo con Tortillas de maíz y la salsa de *chile* habanero.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mancun-por-dona-carmela-playa-del-carmen