

Mariscos al mezcal

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mariscos

Pulpa de Jaiba: 100 g

Sal: A gusto

Hojas De Aguacate: 4 Unidades

Pimienta Negra en grano: A gusto

Pescado Blanco: 200 g

Menta: 10 g

Langostinos: 200 g

Mezcal: 100 cc

Hoja de maguey: 1 Penca

Aceite: 30 cc

Hierba Santa: 2 Hojas

Camarones: 200 g

Salsa

Sal: A gusto

Chile Chipotle: 2 Unidades

Ajo: 5 g

Aceite: 30 cc

Cebolla: 50 g

Tomatillos verdes: 300 g

Tortillas

Polvo de hornear: 1 grs.

Harina de trigo: 10 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Harina de maíz fina: 100 g

Preparación de la Receta

Mariscos

- Corte el pescado en trozos regulares.
- Machaque ligeramente los granos de pimienta.

- En un bowl disponga los trozos de pescado, los *langostinos*, los *camarones*, la pimienta y mezcal.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 10 minutos.
- Reserve el líquido de marinación para la elaboración de la salsa.
- En una sartén con aceite saltee ligeramente los *camarones*, los *langostinos*, el pescado y condimente con sal.
- Troce las hojas de *aguacate* y hoja santa.
- Ase la penca de maguey sobre el fuego directo.
- Extienda la hoja de maguey sobre la mesa de trabajo y encima coloque las hojas de *aguacate*.
- Sobre la hoja de maguey acomode los *langostinos*, los *camarones*, el pescado, la pulpa de *jaiba* y bañe con la salsa.
- Cierre formando un paquete y lleve al horno caliente a 180° durante 10 a 15 minutos hasta completar la cocción.

Salsa

- Pique groseramente el *ajo*, la *cebolla* y el *chile*.
- Retire la piel que recubre los tomatillos y luego córtelos en gajos.
- En una sartén caliente con aceite dore la *cebolla* con el *ajo*.
- Incorpore los tomatillos, el *chile*, sal, mezcle y deje cocinar durante 5 minutos.
- Agregue el líquido de marinación de los mariscos y deje reducir unos segundos.

Tortillas

- En un bowl disponga la *harina* de maíz, la *harina* de trigo y el polvo de hornear.
- Comience a mezclar añadiendo agua poco a poco hasta formar una masa tierna.
- Tome pequeñas porciones de masa, forme esferas y luego aplane entre dos films hasta formar discos finos.
- En una *plancha* caliente dore las tortillas por ambos lados.

Presentación

- En el centro de un fuente sirva los mariscos y acompañe con las tortillas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mariscos-al-mezcal>