Molcajete de Pescado y Camarón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: c/n
Rebanas de jícama: c/n

Acompañamiento

Chicharrón de cerdo: c/n
Rábanos: c/n
Salsa verde: c/n
Guacamole: c/n
Queso de rancho: c/n
Tortilla de maíz: c/n

Camarones adobados

Camarones: 7 Unidades
Sal de ajo: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Limón para su jugo: 2 Unidades
Salsa de hipotkle: c/n

Capeado

Ajo en polvo: 1/2 cda
Cerveza oscura: 200 miliitros
Harina de trigo: 200 grs
Pimienta negra molida: c/n
Sal: c/n
Fécula de papa: 200 grs
Lomos de mojarra: 4 Unidades
Polvo para hornear: 1/2 cda

Mayonesa

Mayonesa: 4 cdas
Sweet chille sauce: 2 cdas

Preparación de la Receta

Pescado

- Mezclar la fécula de *papa*, la *harina* de trigo, el polvo para hornear, *ajo* en polvo, sal y pimienta negra molida
- Mezclar muy bien y agregar cerveza oscura.
- *Sazonar* con sal, pimienta negra y *ajo* en polvo los filetes.
- Pasar filetes de pescado por *harina* y retirar el exceso.
- Pasar por la masa y escurrir bien.
- Freír en aceite caliente por 5 minutos.
- Escurrir en papel absorbente el excedente de aceite.
- Reservar.

Camarones

- *Marinar* los *camarones* con el *chipotle jugo* de *limón* y *ajo* en polvo.
- Parrillar los *camarones*.
- Reservar.
- Parrillar en el grill caliente las cebollas cambray.

Mayonesa

- Mezclar la *mayonesa* con sweet chille sauce.

Armado

- Servir en el **molcajete** el pescado, los *camarones*, las cebollas, *chicharrón* de *cerdo cilantro* fresco, *rábano* picado, rodajas de *limón* y verter la salsa verde
- Acompañar con tortillas, el *guacamole*, queso de rancho, salsa verde, *chicharrón* de *cerdo* y la *mayonesa* picante

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/molcajete-de-pescado-y-camaron