

Pámpano al acuyo con fideo seco y platanitos fritos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pámpano: 2 Filetes

Hoja Santa: 4 Unidad

Fideo seco

Aceite De Maíz: 20 cc

Comino: 5 g

Ajo: 1 Diente

Caldo de pescado: 1 Taza

Cebolla blanca: 1/2 Unidad

Sal: 4 g

Fideos del numero 0: 1 Taza

Puré de Jitomates: 1 Taza

Plátano macho frito

Aceite De Maíz: 1 Taza

Plátano macho maduro: 2 Unidades

Salsa verde

Chile cuaresmeño: 1 Unidad

Sal: 12 g

Cilantro: 1/4 Taza

Aceite De Oliva: 40 cc

Hoja Santa: 2 Unidad

Cebolla: 1/2 Unidad

Tomates Verdes: 5 Unidades

Ajo: 1 Diente

Hierbabuena: 10 Hojas

Varios

Hoja Santa: 2 Unidad

Preparación de la Receta

Fideo seco

- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Lleve una *cacerola* al fuego, incorpore aceite de maíz y luego agregue los fideos secos, mezcle continuamente para que no se quemen y una vez que tome *color* levemente dorado incorpore la *cebolla* y el *ajo* picado, mezcle y una vez transparente agregue el puré de *jitomate*, cocine unos minutos y añada el caldo de pescado, sazone con sal y *comino*, cocine a fuego medio.

Salsa verde

- Corte los tomates verdes en cuartos.
- Quite las semillas y las venas del *chile*.
- Coloque en una licuadora los tomates verdes, el *chile* cuaresmeño, la *cebolla*, el diente de *ajo*, *cilantro*, *hierbabuena* y las hojas santas, sazone con sal y licue.

Plátano macho frito

- Pele el *plátano* y córtelo en rodajas transversales.
- En una sartén con aceite de maíz caliente fría las rodajas de *plátano* hasta dorarlas levemente, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Con un papel *manteca* arme un papillote, úntelo con aceite de oliva, acomode encima una hoja santa y luego un filete de pámpano, sazone con sal, pimienta y por ultimo cubra el filete con abundante salsa verde, doble el papillote al medio y selle los bordes como si fuera un repulgue, proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.
- Acomode el papillote sobre una placa y colóquela sobre una hornalla, una vez que el papillote comience a inflarse cocine en horno precalentado durante 15 minutos aproximadamente
- Ase las hojas santas en un grill de ambos lados.

Presentación

- En un extremo del plato de presentación acomode una hoja santa grillada, encima de esta coloque un bowl pequeño y dentro de este sirva una porción de fideos secos, acomode un papillote y ábralo, decore con los plátanos fritos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pampano-al-acuyo-con-fideo-seco-y-platanitos-fritos>