

# Pan de Cazón

Tiempo de preparación: 65 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Cazón:** 1 Kilo

**Chile chipotle adobado:** 2 Unidades

**Huevo:** 4 Unidades

**Epazote:** 1 Rama

**Sal:** c/n

**Aguacate:** c/n

**Cebolla:** 1 unidad

**Crema agria:** 1 Taza

**Jitomate:** 1/4 Pieza

**Pimienta negra molida:** c/n

**Harina:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

- Licuar el *jitomate*, la *cebolla*, los chiles y el *epazote*.
- Freír la salsa en un sartén con aceite, *sazonar* con sal y pimienta y dejar enfriar.
- Agregar *crema*, *harina* y huevos, mezclar bien.
- Engrasar y enharinar un molde refractario
- Poner una cama de filetes de cazón y bañar con la mezcla *jitomate*.
- Hornear 50 minutos en horno previamente calentado 330 °F o 150°C
- Servir frío o caliente.
- Servir decorado con rebanadas de *aguacate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-cazon>