

Pescadillas con Salsa de Habanero

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Aguacate: 1 unidad

Naranja agria en supremas: 4 Unidades

Bacalao salado con tinta de calamar

Chile gúero: 2 Unidades

Bacalao salado: 600 Gramos

Diente de ajo: 1 unidad

Papa cambray: 8 Unidades

Perejil: 1 Manojó

Pimienta Negra: c/n

Mantarraya

Aceite De Oliva: 80 mililitros

Alcaparras: 50 Gramos

Pure de tomate: 1/4 Taza

Vinagre Blanco: 1/4 Taza

Jitomate guaje: 2 Unidades

Limón para su jugo: 3 Piezas

Pimienta negra molida: c/n

Salsa negra de habanero

Aceite De Oliva: 50 mililitros

Diente de ajo: 1 unidad

Jitomate guaje: 1 unidad

Sal: c/n

Limón en supremas: 4 Unidades

Tortilla de maíz: c/n

Aceite De Oliva: 80 mililitros

Cebolla: 1/2 unidad

Jitomate guaje: 2 Unidades

Pasa de uva: 30 Gramos

Pimiento del piquillo: 5 Unidades

Tinta de calamar: 1 cda

Aceituna verde: 100 Gramos

Cebolla: 1/2 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Filet de mantarraya: 1 Kilo

Laurel: 2 hojas

Morrón Rojo: 1 unidad

Sal: c/n

Cebolla Morada: 1/4 Pieza

Habanero verde: 3 Unidades

Piloncillo rallado: 1 cda

Vinagre de manzana: 2 cdas

Preparación de la Receta

Mantarraya

- Cortar el filete de mantarraya en cubos medianos, añadir sal y pimienta y reservar.
- Cortar *cebolla*, *jitomate*, *pimiento* y *ajo* en cubos pequeños y reservar.
- En una *cacerola* calentar aceite de oliva y sofreír *cebolla*, *ajo*, *jitomate*, *pimiento* incorporar hojas de *laurel*, *vinagre*, salsa de *tomate*, añadir la mantarraya *jugo de limón*, finalmente las aceitunas y *alcaparras* y *sazonar*.
- Dejar reducir y enfriar.

Bacalao salado con tinta de calamar

- Desalar el bacalao una noche antes para retirar el exceso de sal, desmenuzar y reservar.
- Cortar *jitomate*, *cebolla*, *pimiento* del piquillo, *ajo* y *chile güero* en cubos pequeños y reservar.
- Picar finamente *perejil* y reservar.
- En una *cacerola* calentar aceite de oliva y sofreír *cebolla* y *ajo*, incorporar *jitomate*, *pimiento* de piquillo las papas.
- En un recipiente hidratar la tinta de *calamar* agregando poca agua y disolver muy bien, agregar al sofrito.
- Añadir las uvas pasas, *chile güero* y el bacalao y cocinar.
- Agregar las hojas de *perejil* y dejar reducir, *sazonar* si es necesario y reservar.

Salsa negra de habanero

- En una sartén asar a fuego lento *jitomate*, *chile habanero* y *cebolla*, después incorporar *ajo*, cuidar que no se quemem
- Licuar con *vinagre* de *manzana*, *piloncillo*, sal y pimienta

Pescadillas

- Colocar al centro de la tortilla el relleno de cada una de las preparaciones, la tortilla debe de estar caliente para que no se rompa) cerrar con ayuda de un par de palillos, freír y dejar escurrir.
- Servir con salsa de habanero y tercios de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescadillas-con-salsa-de-habanero>