elGourmet

Pescadillas de Cazon

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: A gusto
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 2 Dientes
Cazón: 600 g
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: 2 Ramas
Vino Blanco: 1/4 Taza
Perejil: 6 Ramas

Salsa

Jitomate: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Manteca De Cerdo: 1 cda.
Chipotle picado: 1 cdita.
Cilantro Picado: 3 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Aceitunas verdes picadas: 2 cdas.
Ajo: 3 Dientes
Masa enchilada: 1 k

Salsa picante

Sal: 1 A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Chile habanero: 1 Unidades
Jugo de Limón: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele y corte los dientes de *ajo* groseramente.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- En una olla con abundante agua fria cocine el pescado junto con la *cebolla*, los ajos, las hojas de *laurel*, el *tomillo*, el *perejil*, el vino blanco y la sal
- Cocine durante 20 minutos aproximadamente
- Retire y deje descansar dentro del caldo de cocción.

Salsa

- Realice una incisión superficial en forma de cruz en la base de los jitomates.
- En una olla con abundante agua caliente cocine los jitomates unos 5 minutos aproximadamente
- Retire del agua, pélelos, retire las semillas y pique.
- Pele y pique la *cebolla* en pequeños dados.
- Pele y pique los ajos.
- En una sartén caliente con *manteca* de *cerdo* saltee primero la *cebolla* hasta transparentar, luego agregue los ajos, mezcle y añada los jitomates, mezcle nuevamente y deje cocinar.

Salsa picante

- Pele y pique la *cebolla*.
- Retire las semillas del *chile* y pique.
- Coloque en un bowl la *cebolla* junto con el *chile*, el *jugo* de *limón* y sazone con sal.

Armado

- Desmenuce el pescado y agréguelo a la salsa
- Mezcle y añada ½ taza del caldo de cocción, las aceitunas, el *chipotle*, el *cilantro* y el aceite de oliva, mezcle, cocine 2 minutos mas y retire
- Deje enfriar.
- Forme con la masa bollos de 4 a 6 cm.
- Cloque dos círculos de plástico sobre la tortilladora o prensa, luego entre los círculos coloque un bollo de masa, baje la tapa y prense
- Retire suavemente separando la masa de los círculos de plástico.
- Repita la operación con el resto de la masa.
- Coloque en el centro de la tortilla una porción del pescado y cierre por la mitad presionando los bordes para que no se abran.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las pescadillas
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Coloque en la base del plato de presentación una hoja de *plátano* y sobre esta las pescadillas.
- Acompañe con cerveza bien fría.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescadillas-de-cazon