

Pescado Cajún con ensalada de jícama

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad Paprika: 1 cditas.

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Orégano: 1 cda. Apio: 1 Rama

Mostaza en polvo: 1 cdita.

Chile de árbol seco: 2 Unidades Filete de Huachinango: 4 Unidades Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Pimienta Negra: A gusto

Ensalada de jicama

Vinagre de manzana: 1/4 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Semillas de sésamo: Cantidad necesaria

Jícamas: 1 Unidades

Apio: 1 Rama

Hojas de cilantro: A gusto

Jugo de Naranja: 3 Unidad Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Naranja: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Orégano: 1 cdita.

Ensalada de Papas

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 3 cdas. Echalottes: 2 Unidades Huevos duros: 4 Unidades

Perejil: 1 cda.

Vinagre: 1 cda.

Papas Cambray: 200 g

Mostaza: 1 cda.

Anchoas: 4 Unidades

Varios

Chile de árbol: 4 Unidades Hojas de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

- · Pele los ajos.
- Pele y corte la cebolla en trozos.
- Corte el apio en trozos.
- Corte el chile de árbol en trozos.
- En un procesador coloque *ajo*, *cebolla*, *chile* de árbol, pimienta negra en granos, *páprika*, *mostaza* en polvo, *apio*, y *orégano*.
- Procese hasta lograr una pasta.
- Cubra el pescado con la mezcla anterior, agregue pimienta negra y deje marinar por unos minutos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el pescado de ambos lados.

Ensalada de jícama

- Pele la jícama y corte en tiras finas.
- Pele la cebolla morada y corte en juliana.
- Corte el apio en tiras finas.
- Pele la naranja a vivo y separe en gajos.
- Exprima las naranjas.
- En un bowl mezcle el jugo de naranja, el vinagre de manzana, orégano y aceite de oliva.
- Agregue, la jícama, el apio, la cebolla morada, los gajos de naranja, sal, pimienta y las hojas de cilantro.
- Mezcle, sirva en un plato y espolvoree con semillas de sésamo negro.

Ensalada de papas

- Pique las anchoas.
- Pele y pique los echalotes.
- Pique el perejil.
- En una olla con abundante agua salada cocine las papas.
- Retire y corte en cuartos.
- Corte los huevos al medio y separe las claras de las yemas
- Pique las claras de huevo.
- En un bowl coloque las anchoas, la *mostaza*, el echalote, el *perejil*, el aceite de oliva, el *vinagre*, las claras de *huevo* y las papas cambray.
- Condimente con pimienta blanca.
- Sirva en un plato y reserve.

Presentación

• En un plato sirva el pescado, decore con *cilantro* fresco y un *chile* de árbol, acompañe con las ensaladas.