

# 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.