

# Pescado la encantada y risoto azteca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Mantequilla:** 2 cdas.

**Tomillo:** A gusto

**Guachinango:** 2 Unidades

**Perejil:** A gusto

**Romero:** A gusto

**Pan:** A gusto

**Salsa Inglesa:** 1/2 cdita.

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Cebolla blanca:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Chile ancho:** 1 Unidad

**Ajo picado:** 1 Cantidad necesaria

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

## Risoto

**Nopales:** 1/2 Tazas

**Cilantro Picado:** 1 cda.

**Ajo picado:** 2 cdita.

**Flores de calabaza:** 100 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Aceite de mole verde:** 1 cda

**Fondo de pato:** 1 Taza

**Pimienta en grano:** 1/2 cdita.

**Fondo de pato:** 1 L

**Maíz blanco:** 1 Tazas

**Crema de leche:** 2 cdas.

**Huitlacoche picado:** 1/2 Taza

**Risotto:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

- Realice sobre el *lomo* de los guachinangos tres incisiones.
- en una sartén caliente con aceite de oliva selle los pescados de ambos lados.
- Coloque en un bowl la *mantequilla* junto con la salsa inglesa, el *ajo*, *cebolla* morada previamente cortada en *brunoise*, sal y pimienta, mezcle bien hasta obtener una pasta homogénea.

## Risoto

- Coloque el litro de fondo de *pato* en una olla y deje reducir a fuego lento.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *huitlacoche* previamente picado y los granos de maíz, luego de unos minutos de cocción agregue los granos de pimienta previamente molidos, una cucharadita de *ajo*, los nopales previamente hervidos y picados y sazone con sal, saltee y deje cocinar durante 10 minutos a fuego lento.
- Transcurrido el tiempo de cocción incorpore el risoto y el fondo de *pato*, mezcle bien y deje cocinar a fuego lento.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y aceite de mole verde saltee las flores de *calabaza* previamente cortadas en juliana, sazone con sal y pimienta, agregue el *ajo* picado restante, *crema* de leche y mezcle, cocine unos minutos y luego incorpore el fondo de *pato* reducido y espolvoree con *cilantro* picado.

## Armado

- Una vez sellados los guachinangos úntelos con la pasta anteriormente realizada, acomódelos en una placa, cubra con aros de *cebolla* blanca, rodajas de *limón*, espolvoree con *tomillo*, *romero* y *perejil* picado, juliana de *chile* ancho y por ultimo bañe con el vino blanco, termine la cocción en horno precalentado.
- Corte el pan en rodajas y unte con *mantequilla*, luego dórelos en el horno.
- Incorpore al risoto la salsa de flores de *calabaza*, mezcle y retire del fuego.

## Presentación

- Sirva en un plato un guachinango y acompañe con una *rodaja* de pan tostado.
- Sirva en un plato una porción de risoto y decore con flores de *calabaza*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-la-encantada-y-risoto-azteca>