Pescado Nizúc

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de plátano: Cantidad necesaria
Cebolla: 1/4 Unidad
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Orégano: 1 cda.
Tomate: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: 2 Unidades
Jugo de Naranja: 1 Taza
Pámpano: 1 Unidad
Vinagre Blanco: 1/2 Taza
Ajo: 2 Dientes
Clavo De Olor: 1 Unidad
Pasta de achiote: 1 Barritas

Ahumado

Caja de cartón de huevo: 1 Unidad
Aserrín: Cantidad necesaria
Alcohol: Cantidad necesaria

Salsa

Chile habanero: Cantidad necesaria
Laurel: 4 Hojas
Vinagre de manzana: 1 Taza
Pimienta Negra: A gusto
Salsa de soja: 3 cdas.
Miel: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades

Varios

Naranja: 1 Rodaja
Perejil fresco: 1 Rama

Verduras grilladas

Peras: 2 Unidades
Zuchini: 2 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Apio: 2 Ramas
Sal y pimienta negra: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en cuartos.
- Corte el *tomate* en cuartos y retire las semillas.
- Caliente la hoja de *plátano*, para suavizar.
- En la licuadora coloque la pasta de *achiote*, el clavo de olor, la pimienta negra en grano, *orégano*, el *vinagre* blanco, la *cebolla*, el *tomate*, el *jugo* de *naranja*, el *jugo* de *limón* y sal.
- Licué hasta lograr una pasta.
- Sobre la hoja de *plátano* coloque el pescado, condimente con sal, pimienta y aceite de oliva, cubra con la pasta y envuelva bien para cerrar.
- En una placa para horno coloque el pescado envuelto, rocíe con agua la hoja de *plátano* y lleve al horno precalentado a 180° por 20 minutos aproximadamente.

Ahumado

- En una olla coloque el cartón de caja de *huevo* en trozos, rocíe con alcohol y encienda.
- Agregue el aserrín, mezcle y tape la olla.
- Destape la olla y coloque en el piso del horno mientras se cocina el pescado.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* morada en juliana.
- Corte el *chile* en juliana.
- En un bowl mezcle la *cebolla* morada, la miel, el *laurel*, el *chile*, el *vinagre* de *manzana* y la salsa de soja.
- Mezcle y reserve.

Verduras grilladas

- Pele la *zanahoria* y corte en láminas.
- Corte el zuchini en láminas.
- Corte la pera en láminas.
- Corte el *apio* al sesgo en trozos.
- Condimente con *orégano*, aceite de oliva y pimienta negra
- Mezcle bien.
- En un grill bien caliente con aceite de oliva cocine las verduras de ambos lados.
- Agregue sal a gusto.

Presentación

- En una fuente sirva el pescado con las verduras grilladas, la salsa y decore con una *rodaja* de *naranja* y *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-nizuc