# Pescado zarandeado a las brasas con pimientos



Tiempo de preparación: 40 Min

## Ingredientes

### Para acompañar:

**Tortillas De Maíz**:

### Para el aceite de ajo:

**Ajo**: 1 Cabeza
**Aceite De Oliva**: 1/4 Taza

### Para el pescado:

**Huachinango con escamas**: 1 Unidad
**Sal**: A gusto
**Pimienta negra molida**: A gusto
**Orégano seco**: A gusto
**Hoja de plátano**: 1 Unidad
**Papel aluminio**:

### Para la salsa:

**Mayonesa**: 1/2 Taza
**Mostaza Dijon**: 2 Cucharadas
**Limon**: 1 Unidad
**Salsa Huichol**: 100 Ml
**Aceite De Oliva**: 2 Cucharadas

### Para los pimientos:

**Pimiento rojo**: 1 Unidad
**Pimiento verde**: 1 Unidad
**Cebolla blanca**: 1 Unidad

# Preparación de la Receta

## Para preparar el aceite de ajo

- Aplastar los dientes de *ajo* con un machacador para que se forme un puré
- Colocar el puré en un tazón y añadir un poco de aceite

## Para preparar la salsa

- Mezclar en un tazón la *mayonesa*, *mostaza* Dijon, *jugo* de *limón*, salsa huichol y aceite de oliva
- Mezclar bien con el globo hasta integrar
- Cortar los pimientos y *cebolla* en rodajas

## Para sazonar el pescado

- hacer una serie de cortes sobre la carne para permitir que entren las *especias*
- Salpimentar y espolvorear con *orégano* seco
- Barnizar la carne del pescado con el aceite de *ajo* usando una brocha
- Cerrar y dejar *marinar* mientras se enciende el fuego
- P**ara zarandear el pescado** ; colocar el papel aluminio sobre la zaranda, cubrir el papel aluminio con la hoja de *plátano* previamente suavizada al fuego, untar la hoja de *plátano* con un poco de aceite usando una brocha, cuidando no untar muy cerca de las orillas
- Colocar el pescado sobre la hoja de *plátano* con la piel hacia abajo
- Doblar bien el papel aluminio y sellar las orillas
- Cerrar la zaranda

## Para cocer el pescado

- Poner la zaranda sobre la parrilla con el lado de la piel al fuego durante 5 minutos
- Voltear y cocer con la carne al fuego otros 5 minutos para sellar
- Voltear nuevamente con la piel hacia el fuego, abrir la zaranda y barnizar el lado de la carne con la salsa de forma abundante
- Colocar encima las rodajas de pimientos y sellar la zaranda nuevamente
- Dejar al fuego con la piel hacia abajo 5 minutos hasta que se seque la salsa un poco
- Voltear con la carne al fuego y cocer 5 minutos más o hasta *dorar*

## Para servir

- Calentar tortillas
- Abrir la zaranda y comer del lado de la carne

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pescado-zarandeado-a-las-brasas-con-pimientos**