

# 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

Orégano seco: A gusto

Papel aluminio:

### Para la salsa:

Mayonesa: 1/2 Taza

Mostaza Dijon: 2 Cucharadas

Salsa Huichol: 100 MI

### Para los pimientos:

Pimiento rojo: 1 Unidad

Cebolla blanca: 1 Unidad

Pimienta negra molida: A gusto

Hoja de plátano: 1 Unidad

Limon: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 Cucharadas

Pimiento verde: 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
- **Para 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>