Pescado Zarandeado Corte Mariposa

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Pescado abierto en mariposa: 1 1/2 kg

Adobo

Pimienta: c/n A gusto
Sal: c/n A gusto
Cebolla: 1/2 unidad
Chiles Anchos: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Orégano: 1 pz
Agua: c/n A gusto
Chiles guajillos: 1 unidad
Chiles pasilla: 1 unidad
Jitomate: 1 Unidad

Para Armar

Sal: c/n A gusto
Cebolla: 1/2 unidad
Jitomate: 1 unidad
Mayonesa: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- *Tatemar jitomate*, *cebolla*, *ajo* y chiles previamente limpios, una vez que los chiles estén dorados colocar en agua hirviendo para suavizar
- Licuar todos los ingredientes tatemados, sal, pimienta, *orégano* y un poco de agua, hasta obtener un adobo terso
- Salpimentar el pescado, barnizar con suficiente *mayonesa* y adobo, colocar rodajas de *jitomate* y medias lunas de *cebolla*
- Pasar a una charola y hornear a 180ºC durante 25 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-zarandeado-corte-mariposa