

Pescado Zarandeado por Eloisa - Nayarit



Ingredientes

Limón para su jugo: 2 Tazas

Robalo: 2 kilos

Salsa de soja: 1/2 Taza

Pimienta molida: 5 grs

Sal: c/n

Paté camarón

Aceitunas verdes sin semillas: 100 grs

Agua de escabeche de Chiles Jalapeños: c/n

Chile morrón rojo asado sin piel: 1 Unidad

Mayonesa: 100 grs

Zanahorias: 3 Unidades

Camarón cola limpios: 2 kgs

Escabeche de Chile Jalapeño: 100 grs

Mostaza: 100 grs

Sal: c/n

Presentación

Pepinos: 2 Unidades

Cebolla Morada: 2 Unidades

Jitomates o tomates redondos: 4 Unidades

Salsa verde

Chile serrano: 250 grs

Limón para su jugo: 3 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Abrir el pescado a la mitad y limpiar
- *Sazonar* con todos los ingredientes frotando con los dedos.
- Iniciar la cocción asando la piel primero.

- A los 15 minutos dar vuelta el pescado.
- Rectificar con *jugo de limón*, pimienta y sal.
- Luego de 15 minutos retirar del fuego.

Salsa verde

- Licuar los ingredientes muy bien
- Reservar

Paté de camarón

- En una olla con agua hirviendo con sal cocer los *camarones* hasta lograr un *color* a rosa intenso.
- Escurrir, reservar algunas colas de *camarón* para la decoración y moler las restantes finamente.
- Licuar el resto de los ingredientes excepto la *mayonesa*.
- Mezclar en un recipiente el *camarón* rallado, la *zanahoria* rallada, el licuado y la *mayonesa*
- Integrar hasta obtener una pasta homogénea.
- Acomodar en un molde para dar forma y servir con colitas de *camarón*.
- Acompañar con galletas de agua o tostadas de maíz.

Presentación

- Disponer el pescado en una fuente y acomodar los pepinos, jitomates o tomates y *cebolla* encima.
- Armar taquitos con tortillas, verduras y pescado.
- *Aderezar* con Salsa Verde.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-zarandeado-por-eloisia-nayarit>