

Róbalo en hoja de plátano

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chile poblano: 1 Unidad

Hoja de plátano o banana: Cantidad necesaria

Jitomates: 4 Unidades

Cebolla Morada: 1 Unidades

Hoja Santa: 12 Unidades

Sal: A gusto

Ajo: 4 Dientes

Platano macho: 2 Unidad

Róbalo fresco: 1 1/2 k

Preparación de la Receta

- Corte el **róbalo** en postas y sazónelas con sal.
- Corte las hojas de **plátano** en cuadrados y áselas sobre el fuego directo solo unos segundos.
- Corte las hojas santas por la mitad.
- Corte los jitomates en rodajas.
- Pele y corte la *cebolla* morada en pluma.
- Pele y corte los plátanos en rodajas al bies
- En una sartén caliente con una pizca de aceite cocine las rodajas de *plátano* de ambos lados hasta dorarlas.
- Quite las semillas y nervaduras del *chile* poblano y córtelo en juliana.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.

Armado

- Tome una posta de pescado y envuélvala en la mitad de una hoja santa.
- Coloque sobre la mesada una hoja de *plátano* y en el centro de esta acomode la mitad restante de una hoja santa, sobre esta coloque una fila de rodajas de *plátano*, sobre estas coloque rodajas de *jitomate*, *cebolla* morada y juliana de *chile* poblano, por ultimo acomode la posta de pescado envuelta en hoja santa y espolvoree con *ajo* picado, envuelva con la hoja de *plátano*
- Proceda del mismo modo con el resto.

- En una vaporera de bambú acomode el *róbalo* envuelto en hoja de *plátano* y cocine durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato un *róbalo* envuelto en hoja de *plátano* y abra en el momento de consumirlo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/robalo-en-hoja-de-platano>