

# Róbalo y camarón, ofrendas de la costa

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Cóctel de camarones

**Sal:** A gusto  
**Jugo de Limón:** 1/2 Taza  
**Salsa Ketchup:** A gusto  
**Chiles serranos verdes:** 6 Unidades  
**Cilantro Picado:** 6 cdas.  
**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1 1/2 Unidad  
**Orégano:** 1 cda.  
**Tomates:** 4 Unidades  
**Camarones pelados:** 2 Tazas  
**Palta:** 1 Unidad

### Guarnición

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Pepino:** 1 Unidad

### Robalo

**Aceite De Oliva:** 4 cdas.  
**Tortillas mexicanas:** 4 Unidades  
**Chiles serranos verdes:** 2 Unidades  
**Pimienta Negra:** A gusto  
**Salsa de soja:** 3/4 Taza

**Orégano:** 1 cda.  
**Jugo de Limón:** 2 Unidades  
**Robalo limpio:** 2 Filetes

### Salsa

**Sal:** A gusto  
**Cebolla:** 1/2 Unidad  
**Chiles serranos verdes:** 4 Unidades

**Tomates:** 3 Unidades  
**Cilantro Picado:** 3 cdas.

# Preparación de la Receta

## Robalo

- Coloque los filetes de **robalo** en agua con hielo y sal durante 5 minutos
- Retire.
- Coloque los filetes un recipiente junto con la salsa de soja, el *jugo de limón*, el *orégano*, el aceite de oliva, el *chile* previamente picado y la pimienta
- Deje *marinar* durante ½ hora.
- Una vez marinado los filetes cocínelos en la parrilla bañándolos con la *marinada*.
- Cocine las tortillas en la parrilla junto con los filetes.

## Salsa de molcajete

- Coloque en una olla con abundante agua y sal la *cebolla*, los chiles, los tomates y el *cilantro*
- Cocine durante 30 minutos aproximadamente.
- Retire, cuele y triture los ingredientes.

## Cóctel de camarones

- Cocine los *camarones*.
- Pele la *palta*, la *cebolla* y los tomates, luego píquelos junto con los chiles.

## Guarnición

- Pele la *cebolla* y el pepino
- Corte el pepino a lo largo con una mandolina y la *cebolla* en aros.

## Armado

- Coloque en una copa congelado 2cdas de *jugo de limón*, 2 cucharadas de *camarones*, 2cdas de *cebolla*, 2cdas de *tomate*, 1cdita de *chile*, 2cdas de *palta*, condimente con sal y nuevamente 2cdas de *jugo de limón*.
- Espolvoree con *cilantro*, *orégano* y realice nuevamente el procedimiento anterior hasta llenar el copa
- Añada al final de la copa 1cda de aceite de oliva y salsa *ketchup*.
- Coloque los filetes en un plato, acompañe con la salsa de *tomate* y la copa de *camarones*.

## Presentación

- Acompañe el plato con las tortillas y decore los filetes de *robalo* con *fetas* de pepino, aros de *cebolla* y *limón* en cuartos.