

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.