Salmón al Tequila y Quesadillas con Manzana Verde



Ingredientes

Aceite: c/n
Clavo De Olor: c/n
Lonja de salmón con piel: Kilo
Piloncillo: c/n
Pimientos dulces variados: 1/2 Kilo
Queso chihuahua: 1 unidad
Tequila reposado: 1 Vaso
Vinagre: c/n
Ajo: 1 unidad
Limon: 1 unidad
Manzana verde: 1 unidad
Pimienta: c/n
Polvo de Chile Anaheim seco: c/n
Sal: c/n
Tortillas de harina: c/n

Preparación de la Receta

- En un sartén poner aceite aromatizado con un *ajo* cortado en láminas.
- En un mortero poner sal, pimienta, clavo de olor y machacar.
- Agregarlo a la sartén junto a unas tiras del la piel del *limón*.
- Agregar los pimientos y los dejamos dorarse
- En un recipiente poner el polvo del *chile* Anaheim seco y sal fina.
- En un mortero poner *piloncillo* y 2 clavos, hacer polvo y agregarlo a la mezcla de sal y *chile* seco.
- Regresar todo al mortero y agregar un caballito de tequila, aceite neutro y mezclar
- Con esta preparación barnizar la *lonja* de **salmón** y dejar reposar por 4 horas
- Mezclar tequila, *vinagre* y agua y barnizar la tabla y colocar la *lonja* de *salmón* ya reposada y cortada en 4 piezas.
- Poner sal en cristales y llevar la tabla al ahumador por 15 minutos.
- Cortar la **manzana** en julianas y bañarlas con tequila, *vinagre*, sal y *chile* colorado
- Con las tortillas de *harina* hacer unas quesadillas con rebanadas del queso Chihuahua y las rebanadas de *manzana* marinadas.

Para emplatar

- Poner una quesadilla, unos pimientos dulces y un trozo de *salmón* al tequila.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-al-tequila-y-quesadillas-con-manzana-verde