

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 de 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>