

Tacos de Jaiba suave

Tiempo de preparación: 29 Min



Ingredientes

complementos de montaje

Ralladura de limón:

Limones en cuartos: 2

Brotes de chícharo:

para el pico de gallo

Jitomate cherry de colores: 1 Taza

Echalote picado: 1

Cilantro Picado: 1 1/2 Cucharadita

Aceite de oliva: 1 Cucharada

Chile serrano picado: 1

Jugo de Limón: 1/2 Pieza

Sal:

para la mayonesa de miso

Yema: 1

Aceite de Aguacate o girasol: 1 Taza

Miso: 1 Cucharada

Mostaza Dijon: 1 Cucharadita

Sal y Pimienta:

Limon: 1

para los tacos

Tortilla de maíz azul taquera: Cantidad necesaria

Fecula De Maiz: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta:

Jaibas suaves: 4 Piezas

Aceite: Para freír

Preparación de la Receta

Para limpiar las jaibas

- Levantar los extremos de la parte superior y retirar las branquias.
- Retirar el exceso de agua con papel absorbente y *rebozar* con fécula de maíz.
- Freír las jaibas en fritura profunda hasta que queden crujientes y cambien de *color*

Para la mayonesa

- Es importante que todos los ingredientes estén a la misma temperatura para que no se corte.
- Colocar en un vaso para licuadora, la yema, la *mostaza*, el aceite, sal y pimienta
- Licuar hasta que emulsione y tome la textura de *mayonesa*
- Agregar el *miso* y la ralladura de *limón* amarillo y mezclar

Para el pico de gallo

- Mezclar los jitomates cherry, el echalote, el *chile* serrano y el *cilantro*
- *Condimentar* con *jugo* de *limón*, aceite de oliva y sal.

Para armar los tacos

- Calentar las tortillas y colocar las jaibas, la *mayonesa* de *miso*, el pico de *gallo*, los brotes y finalmente la ralladura de *limón*.
- Servir acompañados de *limón*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-jaiba-suave>