

Tacos de pescado con miso y chipotle

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Pescado Blanco: 400 gr

Puré de chipotle en adobo: 1 Cucharada

Jerez o vino blanco: 2 Cucharadas

Tortillas de harina: 8 Piezas

Miso: 1/2 Taza

Miel de agave o miel de abeja: 1 Cucharada

Aceite de Aguacate o girasol: 2 Cucharadas

Ralladura de limón:

para el marinado de miso

Miso: 1/2 Taza

Miel de agave o miel de abeja: 1 Cucharada

Puré de chipotle en adobo: 1 Cucharada

Jerez o vino blanco: 2 Cucharadas

para la mayonesa de ajo

Mayonesa: 1/2 Taza

Dientes de ajo confitados: 3

para las verduras en encurtido

Pepino persa: 1 Pieza

Rábano: 1 Pieza

Azúcar: 2 Cucharadas

Sal:

Jicama: 1/2 Taza

Vinagre Blanco: 200 MI

Hojas de menta: 5

Preparación de la Receta

Para las verduras encurtidas

- Tomar un frasco de vidrio, colocar el pepino, la *jícama* y el *rábano* en juliana
- Calentar el *vinagre*, agregar el azúcar y la sal y revolver hasta que se diluyan

- Verter la mezcla en el frasco con los vegetales y dejar reposar durante 20 minutos
- Una vez que estén fríos, agregar la *menta* en juliana.

Para la mayonesa de ajo

- Mezclar en un bowl la *mayonesa* con el *ajo* confitado, sal y pimienta
- Licuar hasta que emulsione y tome la textura de *mayonesa*.

Para el pescado

- Colocar en un bowl el **miso**, el **chipotle**, la miel y el jerez
- Mezclar bien y agregar el pescado en tiras
- Dejar *marinar*.
- Calentar un sartén de teflón, agregar el aceite y colocar el pescado, dejar *dorar* 2 minutos de cada lado.

Para armar los tacos

- Calentar las tortillas y mantenerlas en un tortillero.
- Al momento de servir, untar la *mayonesa* de *ajo* en cada tortilla, colocar encima el pescado y arriba, las verduras encurtidas previamente escurridas
- Finalizar con la ralladura de *limón* amarillo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-pescado-con-miso-y-chipotle>