

Tacos de pescado de laguna capeados y salsa de chile piquín



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 100 cc

Cebollas: 2 Unidades

Harina mixta (trigo y maíz): 1 k

Ajo: 3 Dientes

Piloncillo: 1000 g

Pescado de lagunga: 2 Unidades

Vinagre de Arroz: 1 L

Mayonesa: Cantidad necesaria

Tequila: 50 cc

Aguacates: 4 Unidades

Sal de grano: A gusto

Harina: 200 grs.

Agua: 400 cc

Tamarindos: 500 g

Cilantro: 1 Paquete

Cebolla Morada: 1 Unidad

Mangos: 2 Unidades

Bicarbonato De Sodio: 1 cda.

Chile piquin: 50 g

Aceite para freír: 2 L

Preparación de la Receta

- Mostramos como hacer una tortilla en el comal y seguimos con el capeado.
- Sin mover para que salga mas crocante (harina, agua, bicarbonato de sodio, tequila, vinagre).
- Lo capeamos con una especie de *tempura*
- Utilizamos *harina* fuerte, enriquecida con un poco de almidón de maíz (nunca debe ponerse sal a la masa, tampoco se debe batirla y debe servirse siempre frío).
- Agregamos a la *harina* una cucharadita de bicarbonato de sodio.
- Añadimos un poco de agua y un toque de tequila.
- Integramos la masa con los dedos sin batir (si se bate, la masa queda chiclosa).

- Preparamos la salsa a base de tamarindo

- Tomamos las vainas y las pelamos.

- El contenido se disuelve en agua.
- Queda una salsa muy ácida.
- Agregamos un poquito de salsa hecha con *jugo* de carne (para dar *color* y potencia) ; un poquito de salsa de soya (soja) (para dar buen *color*) ; y agregamos los piloncillos (que reemplazan al azúcar).
- Se deja al fuego para que vaya ganando textura.
- Los piloncillos deben ablandarse, para disolverse en la salsa.
- La salsa de los piloncillos debe quedar con una textura lo suficientemente espesa como para que se adhiera al pescado
- Pasamos **chile** pueblano *cocido* sin venas por el *molcajete* (mortero).
- Le agregamos un poco de aceite de oliva, para que adquiera un toque de cremosidad.
- También una pizca de vino blanco y un par de dientes de *ajo* crudo.
- Además, un poco de salsa de soya (soja).
- Agregamos también un poquito de *vinagre* (apenas).
- Cortamos un poco de *cilantro*, picado sin machacarlo, para agregarlo al *molcajete* (mortero)
- Agregamos *aguacate* (3 o 4) al *molcajete* (mortero)
- Salamos a gusto.
- Y martajamos la mezcla.
- Tomamos los trozos de pescado (que debe ser grasoso, como la lisa)
- Los salamos crudos con bastante sal fina para que se pegue.

- Comienza el proceso de freído

- Pasamos los trozos de pescado por la *tempura* o capeado y lo freímos, haciendo que floten en el aceite, para evitar que se peguen al fondo de la olla.
- Los vamos escurriendo a medida que estén listos

- Preparamos las tortillas

- Las apilamos
- Pasamos los trozos de pescado frito por la salsa al fuego, pero sin saturarlos

- Para que el sabor se pegue

- Pero que no invada
- Quemamos apenas las tortillas.
- Picamos 2 mangos, para agregar a los trozos de pescado fritos.
- Mezclamos bien.
- Preparamos los tacos agregándole la salsa del *molcajete* (mortero) y *mayonesa*.
- Y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-pescado-de-laguna-capeados-y-salsa-de-chile-piquin>