elGourmet

Tikin Xic

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Armado

Jitomate: 2 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Pimiento morrón verde: 1 unidad
Xcatic (chiles gúeros): 2 Unidades
Aceite: c/n A gusto
Hoja de plátano: c/n A gusto
Ramitas de epazote: c/n A gusto

Marinado

Barra de achiote: 1 unidad
Diente de ajo: 2 Unidades
Jugo de Naranja: 125 Ml
Filete de mero: 2 kgs
Jugo de Limón: 50 Ml

Preparación de la Receta

MARINADO

- Licuar *achiote*, *jugo* de *naranja*, *jugo* de *limón* y *ajo* hasta formar una pasta, reservar
- Cortar el pescado en postas, colocar en un refractario y bañar con el marinado.
- Dejar reposar durante una hora aproximadamente

ARMADO

- Cortar en tiras, *chile*, *jitomate* y *cebolla*, reservar.
- Cortar rodajas de *pimiento*, reservar.
- Untar un poco de aceite en una hoja de *plátano* previamente asada, colocar una posta de pescado marinado, verduras y *epazote*, cerrar y colocar en un refractario de vidrio con un poco de agua.

- Hornear a 180ºC durante 30 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tikin-xic