

Tikin Xic

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Armado

Jitomate: 2 Unidades

Cebolla: 1/2 unidad

Pimiento morrón verde: 1 unidad

Xcatic (chiles güeros): 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 180°C durante 30 minutos.

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