

Toast de trucha ahumada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Trucha ahumada: 200 gr

Cebolla de cambray: 1

Sal y Pimienta:

Aguacate: 1

Pan de masa madre: 2 rebanadas

Cilantro Picado: 1 Cucharada

Alcaparras: 2 Cucharadas

Aceite de oliva: 1 Cucharada

Limon: 1

salsa macha verde

Aceite de Aguacate: Cantidad necesaria

Dientes de ajo: 2

Chile serrano picado: 1

Pepitas de calabaza troceadas: 1/4 Taza

Ajonjolí negro: 1 Cucharadita

Chile habanero picado: 1/2

Chile jalapeño picado: 1

Ajonjolí blanco: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Colocar la **trucha** desmenuzada en un bowl y mezclar con el *cilantro*, la *cebolla* de cambray, las *alcaparras*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Calentar en una ollita el aceite de *aguacate*, agregar los ajos y una vez que estén dorados sacar del fuego, una vez fríos picar finamente.
- Freír los chiles habanero, serrano y jalapeño
- Pasar a un bowl incorporar los ajos.
- En el mismo aceite freír las semillas con la ayuda de una coladera, colocar en el mismo bowl de los chiles.
- Incorporar aceite caliente hasta cubrir, revolver todo muy bien y agregar sal a gusto.
- Reservar.
- Aplastar el *aguacate* con un tenedor, agregar sal y pimienta
- Tostar el pan, untar el *aguacate* encima y la mezcla con pescado ahumado
- Servi ralladura de *limón* y *jugo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/toast-de-trucha-ahumada>