Torta ahogada de huachinango



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Huachinango: 4 Filetes
Aceite De Oliva: 1 cda.

Cebollas

Pimienta: A gusto
Vinagre: 1/4 Taza
Aceite De Oliva: 1 cda.
Orégano: 1 cdita.
Chile de árbol: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidades

Salsa de tomate

Fondo de Pollo: 1/2 L
Cebolla: 1 Unidad
Tomate: 4 Unidad
Vinagre Blanco: 1 cda.
Vino Blanco: 1/2 Taza
Azucar: 1 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Albahaca en hojas: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa picante

Pimienta: A gusto
Cebolla: 2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Chile de árbol: 5 Unidades
Vino Blanco: 1/2 Taza
Zanahoria: 1 Unidad
Sal: A gusto
Chile serrano: Unidad
Tomate: 4 Unidad
Ajo: 2 Diente
Agua frìa: 1/4 Taza
Azucar:

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pan Francés: 250 g
Repollo colorado en julianas: A gusto
Frijol negro refrito: 1 Taza

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Condimente el huachinango con sal y pimienta
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle de ambos lados el filete.
- Termine su cocción a fuego lento.

Salsa de tomate

- Corte la *cebolla*, la *zanahoria* y el *tomate* en trozos
- En una olla con profundidad con aceite de oliva, saltee la *cebolla* junto con el *ajo*, la *zanahoria* y el *tomate*
- Agregue las hojas de *albahaca*, el *vinagre*, añada el azúcar, condimente con sal y pimienta.
- Incorpore el vino y el fondo de *pollo*, mezcle.
- Retire la olla del fuego y lleve a horno a una temperatura de 180ºC durante 20 minutos aproximadamente.

Salsa picante

- Corte la *cebolla*, la *zanahoria* y el *tomate* en trozos
- Saltee en una sartén con aceite de oliva, la *cebolla*, el *ajo*, la *zanahoria* y el *tomate*, condimente con pimienta
- Añada el *chile* serrano previamente picado, el *chile* de árbol, mezcle
- Condimente con sal, agregue el vino, deje reducir a fuego bajo
- Retire la sartén del fuego, deje enfriar.
- Coloque el agua, una pizca de azúcar y procese.

Varios

- Corte el pan a la mitad y pincele con aceite de oliva
- Coloque el pan en una asadera lleve al horno hasta que se dore

Cebollas

- En un bowl coloque la *cebolla* cortada en juliana con el *orégano*, el *chile* de árbol, condimente con pimienta, *vinagre* y el aceite de oliva, mezcle y deje reducir durante cuatro horas.

Armado

- Transcurrido el tiempo retire del horno la olla con la salsa de *tomate*, traspase los ingredientes con el líquido a un recipiente y procese, añada 1 cucharada de aceite de oliva, procese.

Presentación

- En un plato coloque el pan untado con el *frijol* de un solo lado, encima el filete, el *repollo*, las cebollas, coloque la tapa del pan, bañe con ambas salsas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-ahogada-de-huachinango