Torta ahogada - Pan entontado

Ingredientes

Pan entontado

Róbalos: 300 g
Aceite De Oliva: 100 Ml.
Sal: Cantidad necesaria
Jitomate deshidratado: 1/2 Taza
Albahaca: 1 Tazas
Ajo: 1 Unidad
Jugo de Limón: 100 cc
Semilla de cilantro molida: 1 cda.
Cilantro: 1 Rama
Ron: 100 cc
Pan de caja con pepita: 1 Pieza
Pimienta verde: 1 cda.

Torta ahogada

Jitomate: 4 Unidades
Chile habanero: 2 Unidad
Cebolla blanca: 1 Unidad
Jugo de Limón: 100 cc
Cebolla Morada: 1 Unidad
Ajo: 2 Unidades
Hojas de Laurel: 3 Unidades
Camarones pacotilla: 2 Tazas
Clavo De Olor: 3 Unidades
Chile de árbol: 5 Unidades
Comino: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

Torta ahogada

- *Marinar* con *jugo* de *limón*, *cebolla* morada y *chile* habanero picado
- Asar el *chile* de árbol limpio sin semillas
- Poner en agua hirviendo a cocer la *cebolla*, *ajo*, *jitomate*, *laurel*, *comino* y clavo
- Licuar y dejar enfriar

Montaje

- Cortar el pan por mitad y disponer un poco de la salsa de *jitomate* con *chile* posteriormente los *camarones* marinados, bañar nuevamente con salsa y decorar con *orégano* fresco

Pan entontado

- Cortar el filete de *robalo* en cubos grandes
- Agregar el *ron* y *jugo* de *limón*
- Moler en el *molcajete* pimienta verde, *semilla* de *cilantro*, *ron* y sal
- Combinarlo con el pescado y *cilantro* picado y dejar reposar
- Licuar el *ajo* asado, *jitomate* deshidratado, *albahaca*, aceite de olivo y emplatar

Montaje

- Cortar un pan de caja con pepitas y untar con el pesto de *tomate* deshidratado y colocar el *ceviche* y decorar con el germen y brotes de *cilantro* y las flores

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-ahogada-pan-entontado