elGourmet

# Trucha con Nopales de Doña Petra Losada Álvarez - Hidalgo

## Ingredientes

**Agua**: 2 Tazas
**Aceite**: 4 cdas
**Cebolla**: c/n
**Hojas de elote**: 1 Paquete
**Nopales**: 10 Hojas
**Trucha**: 4 y 1/2 kilos
**Chile Guajillo**: 10 Unidades
**Ajo**: c/n
**Chile de árbol**: 100 grs
**Mixiote de penca de Maguey**: c/n
**Sal**: 1 cdita

### Salsa de aguacate

**Cebolla**: 1/2 Unidad
**Aguacate**: 2 Unidades
**Ajo**: 2 Unidades
**Cilantro**: c/n

## Preparación de la Receta

- Limpiar los nopales con cuidado de las espinas.
- Picar en juliana y cocer en agua hirviendo con un 1 cucharadita de sal hasta ablandar ligeramente.
- *Dorar* los chiles y verter en agua tibia hasta hidratar.
- Licuar los chiles junto con *cebolla*, *ajo* y el agua.
- Colar muy bien la salsa y verter en una cazuela con el aceite.
- Cocer por 15 minutos la salsa
- Retirar y reservar.
- Lavar el mixiote, secar, estirar y en el centro disponer las truchas evisceradas y untadas con sal.
- Rellenar las truchas con los nopales
- Bañar el pescado con la salsa de chiles por ambos lados e internamente.
- Envolver todo con el mixiote y terminar la envoltura con las hojas de *elote*

- Fijar con escarbadientes.
- Cocinar la **trucha** en un comal de barro al fuego por 12 a 15 minutos volteando para una cocción pareja.
- Disponer en un plato y acompañar con sal y *limón*.

## Salsa de Aguacate

- Triturar todo en el *molcajete* hasta obtener una pasta uniforme.
- Abrir los tamales, acompañar con la salsa de *Aguacate*

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/trucha-con-nopales-de-dona-petra-losada-alvarez-hidalgo**