

# 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 escarbadiantes.
- 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>