

# Xanducata de 7 hierbas con trucha ahumada



## Ingredientes

### Trucha

**Pimienta:** A gusto

**Truchas:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

### Xanducata

**Tomate verdes:** 150 g

**Aceite de oliva de Ensenada:**

**Consomé de Verduras:** 1/2 L

**Berro:** A gusto

**Hoja de aguacate:**

**Mejorana:** A gusto

**Pepita:** 50 g

**Jitomates:** 25 g

**Vinagre de guayaba:**

**Ajo asado:** 1 1/2 Dientes

**Flores comestibles:**

**Hierbabuena:** A gusto

**Elote desgranado y cocido:** 1/2 Unidad

**Tomillo:**

**Epazote:**

**Hoja Santa:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 100 g

**Cilantro:**

## Preparación de la Receta

### Para la Xanducata :

- Tostar la *pepita* y reservar.
- Asar el *jitomate*, *tomate*, *cebolla*, *ajo* y el *chile poblano*.
- Sudar, limpiar y retirar la piel tatemada.
- Reservar la piel y secar en el horno.

- Licuar las verduras asadas, el *chile* limpio, la *pepita* asada, *cilantro*, *epazote*, hoja santa, *mejorana*, *tomillo*, *hierbabuena* y hoja de *aguacate* con fondo de cocción.
- Guisar la xanducata a fuego medio.

### Para la trucha :

- Cortar la **trucha** por la mitad.
- Salpimentar y espolvorear la piel del *chile* deshidratada y la hoja santa en la parte superior.
- Parrillar en un sartén con un poco de aceite de olivo.

### Para la ensalada :

- *Aliñar* los berros y las flores con aceite de olivo, sal y *vinagre* de *guayaba*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/xanducata-de-7-hiervas-con-trucha-ahumada>