



PESCADO A LA TALLA

Ingredientes:

• Sal y pimienta al gusto • 1 huachinango grande, limpio, con cabeza, piel y abierto en forma de mariposa • 15 chiles guajillos sin semilla, asados y cocidos • 2 dientes de ajo • 1 cucharada de pimienta negra • 1 cucharada cilantro • ¼ taza de vinagre blanco (60ml) • 1 cucharada comino • 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo • 3 cucharadas de mayonesa • 30 g de mantequilla en cubos pequeños • 2 jitomates cortados en rodajas • ½ cebolla en rodajas • 1 aguacate solo la pulpa en rebanadas • Arroz blanco para acompañar • Frijoles para acompañar • Salsa roja para acompañar • Limones para acompañar

Procedimiento:

Horno Precaentado a 200°C 1. Salpimenta el huachinango y reserva. 2. Licúa los chiles con el ajo, la pimienta, el cilantro, el vinagre, el comino, el consomé y la mayonesa hasta obtener una consistencia espesa, cuela. 3. Cubre por completo el pescado con esta salsa y deja reposar por 10 minutos. Colócalo en un charola y hornea durante 30 minutos aproximadamente o hasta que dore y este bien cocido. 4. Con cuidado coloca el pescado en un platón, agrega los cubitos de mantequilla y ofrece decorando con el jitomate, la cebolla y el aguacate. Acompaña con arroz blanco, frijoles, salsa y limón.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	1