

# Salmonete a la mexicana!

Entrantes

Raciones: PAX

## INGREDIENTES

## MATERIAL NECESARIO

BRUTO

NETO

		CREMA
5 ud		Tomate
3 dientes		Ajo
2 ud		Cebolla
½		Caldo
4 ud		Salmonete
		PICO DE GALLO
c/s		Cilantro
2 ud		Tomate
1 ud		Cebolla morada
1 ud		Lima
4 ud		Tortillas maíz caseras (receta)
1 ud		Aguacate
1 ud		Limón
		ALL I OLI MEXICANO
c/s		Pimienta Epazote y orégano
1 ud		Huevo
100 ml		Aceite girasol

- 1 marmita
- 1 sartén
- 1 espumadera
- 1 cazo
- 1 reductora
- 1 chino

#### Para el SALMONETE

- Retiramos las escamas y sacamos los lomos.
- Cortamos en trozos de unos 3 cm quedando tiras anchas
- Marcaremos en plancha por la piel primero y luego la carne. (al momento del servicio)

#### Para las GUARNICIONES

- Cortamos las tortillas de maíz en tiras finas y las freímos. Sacamos a papel absorbente.
- Cortamos el aguacate en dados y dejamos con limón para que no se oxide.
- Hacemos el ali oli emulsionando los ingredientes y un diente de ajo asado.

#### Para el PICO DE GALLO

- Escaldamos y pelamos el tomate, reservamos la piel para freír.
- Picamos la carne del tomate y la cebolla en brunoise muy fina. (IMPORTANTE)
- Picamos el cilantro y mezclamos, aderezamos con jugo de lima y AOVE y dejamos reposa hasta el servicio.
- 

#### Para la SOPA DE TOMATILLO

- Asamos todas las verduras en el horno a 180º unos 20 min
- Tomate y ajo entero, las cebollas las cortamos a la mitad.
- Cuando estén retiramos la piel del ajo y de la cebolla y trituramos.
- Con un poco de AOVE sofreímos la mezcla y añadimos caldo para que cueza durante unos 15 min, colamos y reservamos al baño maría. Ponemos a punto de sal.
- Tiene que quedar un sopa, fluida sin grumos.

#### PARA EL SERVICIO

- Pescado marcado
- Nata semi montada
- Dados de aguacate
- Sopa caliente y pasada por un fino

# Tortillas de maíz

Entrantes

Raciones: PAX

## INGREDIENTES

BRUTO	NETO	
	450 gr c/s c/s	Harina para tortillas de maíz Agua Sal

## MATERIAL NECESARIO

- 1 bowl

En un bowl ponemos la harina, vamos añadiendo agua y amasando con la mano hasta que se quede una masa firme.

El punto de la masa lo tendremos cuando no se despegue de las manos.

Cubrimos con film y dejamos reposar 20 min.

Con la tortillera iremos haciendo las tortillas.

En una sartén las iremos marcando hasta que doren por los dos lados.