

Veracruz Huachinango

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Veracruz huachinango, bütün kırmızı balık fileme ile marine edip domates, zeytin, kapari ve jalapeno sosuyla fırınlanır. Meksika klasiğidir.

Malzemeler

- 1.5 kg Kırmızı mercan balığı
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 5 adet Domates
- 1 adet Kuru soğan
- 4 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 2 adet Jalapeno biberi
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Balığın iki yüzüne çizik atıp lime suyu, tuz ve karabiberle ovun.
- Balığı 20 dakika buzdolabında bekletin.
- Soğan ve sarımsağı zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
- Domates, jalapeno, defne ve kekiği ekleyip sosu 12 dakika pişirin.
- Zeytin ve kapariyi sosa katın.
- Balığı fırına alıp sosu üstüne yayın.
- Huachinangoyu 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Balığı fileme ve tuzla 1 saat bekletmek etini sıkı tutar, fırında yağlı masala tuzaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük patates, beyaz pilav ve taze kişnişle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri