



MIXIOTE DE MARISCOS 8 Porciones

Ingredientes:

- 4 piezas de chile guajillo
- 2 piezas de chile ancho
- 1 taza de agua
- ¼ pieza de cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 5 piezas jitomate
- Sal al gusto
- 3 filetes de pescado blanco (el que prefieras), cortado en cubos medianos
- 250 gr de camarones, sin cáscara y limpios
- 200 gr de aros de calamar
- 2 cucharadas de orégano
- 2 piezas de cebolla cambray picada finamente
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Papel aluminio

Método de Preparación:

1. Calienta el agua y pon a remojar las piezas de chile guajillo y chile ancho durante 15 minutos.
2. Sobre una sartén caliente, asa la cebolla, los dientes de ajo y los jitomates. Una vez que tomen un color oscuro retira del fuego.
3. Licúa los chiles con la cebolla, los ajos y los jitomates con el líquido donde remojaste los chiles. Reserva.
4. Calienta el aceite y vierte la preparación anterior. Sazona con sal y deja cocinar durante 20 minutos.
5. Corta cuadros grandes de papel aluminio y distribuye un poco de pescado, camarones y calamares sobre cada cuadro, baña con la salsa, espolvorea un poco de orégano y cierra perfectamente.
6. Vierte agua sobre la olla express y posteriormente coloca una rejilla, coloca los mixiotes sobre la misma y ciérrala. Cuece durante 20 minutos a partir de que la olla comience a sonar.
7. Sirve calientes y presenta con verduras y arroz blanco.

Tiempo de Preparación: 40 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****

Muy Difícil: *****

CUADRO INFORMATIVO

Esta deliciosa receta de mixiote de mariscos además de ser deliciosa es una perfecta combinación de diversos mariscos con una mezcla de diversos chiles, que al cocerse al vapor se impregnan de ambos elementos, haciendo de esto una explosión de sabores intensos.