



### **Brandada de Huachinango**

#### **Ingredientes:**

- *200 gramos de filete de Huachinango sin piel y escamas*
- *200 gramos de papa blanca sin piel y en cuartos.*
- *50 mililitros de crema acida*
- *1 cucharada de hojas de tomillo fresco*
- *2 dientes de ajo frito y majado.*
- *8 hojitas de albahaca*
- *1 cucharada de sal de grano*
- *1 cucharada de aceite de oliva*
- *1 cucharadita de pimienta negra.*
- *1 taza de leche.*
- *Cantidad suficiente de Agua.*

#### **Preparación:**

*vamos a comenzar con las papas.*

*Primero, se pelan para después cortarlas en cuartos. En seguida, en una olla vierte la leche y las papas. El líquido debe estar al ras de su nivel si es necesario agrégale un poco de agua.*

*Es importante que la temperatura del líquido sea la misma que la de las papas para que el puré no quede chicloso.*

*Es el momento de preparar el pescado, Calienta un sartén y pon un poco de aceite de olivo como lo están haciendo las manitas de Lalo, una vez que está caliente, pon los filetes y sazónalos con sal y pimienta. Cuida que no se doren demasiado, cuando este de consistencia suave, retira del fuego y déjalo reposar. A continuación en un recipiente ponemos las papas para hacerlas puré, ya que esta hecho, agregamos los filetes de pescado y los demás ingredientes. Mézclalos hasta que se integren perfectamente. Luego lo dejamos reposar para poder elaborar los jitomates al sartén que serán la base de la brandada de huachinango. Los ingredientes que se necesitan son:*

- *4 jitomates grandes y firmes*
- *1 cucharada de aceite de oliva*
- *1 cucharada de sal de grano y*
- *1 cucharada de pimienta negra.*

*Hay que iniciar cortado los jitomates por mitad a lo largo, al terminar con una cuchara retira las semillas.*

*seguimos vertiendo el aceite de oliva en un plato, agregamos la pimienta negra y la sal y lo revolvemos. Toma los jitomates y úntalos con esta mezcla. Ahora calienta muy bien un sartén y sella por ambos lados cada uno de ellos.*

*Después de 3 minutos sácalos para que no se aguade el jitomate....*

*Bueno, lo que queda por hacer es montar nuestro platillo. Toma una de las mitades, con un par de cucharas agarra Brandada de Huachinango para rellenar el interior del jitomate. Acompáñalo con hojas de perejil o cilantro.*