

SECONDI PIATTI

Huanchinango in verde

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 dentice di 2 kg circa
- 4 uova
- 4 limoni
- 2 bicchieri di olio di semi
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1 arancia
- 1 cipolla
- 70 g di mandorle sbucciate
- 1 avocado grande
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Separare la testa del pesce dopo averlo pulito perfettamente e irrorarla di succo di limone. Metterla in frigorifero. Collocare il pesce in una teglia abbastanza lunga e con i bordi alti. Farlo cuocere coperto d'acqua con poco sale, pepe, cipolla, succo e 2 fette spesse di limone.

Quando il pesce è cotto e ancora sodo, sollervarlo con attenzione, farlo scolare, appoggiarlo sul piatto di portata e lasciarlo raffreddare.

Preparare la salsa nel seguente modo: frullare 2 tuorli d'uovo sodi, 2 tuorli crudi, succo di limone, sale, olio quanto basta per preparare una maionese. Poi aggiungervi le mandorle, il prezzemolo pulito, l'avocado sbucciato, $\frac{1}{2}$ cucchiaino circa di pepe bianco appena macinato.

Frullare fino a che si forma una crema verde omogenea da lasciare in frigorifero per 2 ore. Prima di servire ricomporre il pesce unendo la testa posta in frigorifero, spalmarlo con la salsa e guarnirlo con il prezzemolo e fette d'arancia.