

SECONDI PIATTI

Huanchinango a la veracruzana

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

6 filetti di dentice
sale e pepe
succo di 3 lime
1 tazza di farina
150 g di olio
3 spicchi d'aglio
½ cipolla tagliata ad anelli
3 peperoncini (privati dei semi) tagliati a striscioline
3 foglie di alloro
1 pizzico di timo in polvere
6 pomodori arrostiti spellati e tritati
4 tazze di brodo di pesce
½ tazza di olive verdi
6 peperoncini sott'aceto
tortillas

PREPARAZIONE

1 Lavare i filetti di pesce e condirli con sale e pepe; metterli su un piatto e bagnarli con il succo di lime. Lasciar riposare per 10 cminuti, quindi aciugare i filetti con uno strofinaccio pulito.

Infarinare entrambe le parti dei filetti e friggerli nell'olio caldo finché saranno biondi.

Scolarli e conservare l'olio di cottura. In questo olio far imbiondire l'aglio, toglierlo e soffriggere la cipolla, i peperoncini finché il ocmposto sarà ben amalgamato.

Aggiungere il brodo, agggiustare di sale e portare a ebollizione. Aggiungere quindi le olive, i filetti, i peperoncini e far sobbollire per circa 10 minuti.

Servire nelle ciotole individuali accompagnando con tortillas calde.