

Campobaja

Comida de Campo Pesquero

En esta ocasión te presentamos dónde comer platillos elaborados con productos del mar al estilo Ensenada, pero en la Ciudad de México. Nuestra primera parada fue en **Campobaja**, en la colonia Roma Norte, donde tuvimos la oportunidad de platicar con el chef Alejandro Zarate, quien nos contó qué ingredientes utilizan y cómo elaboran sus platillos más emblemáticos.

La característica de este lugar es que la temporalidad de los productos es la base de su menú, por lo que sus platillos están preparados en función de lo que se recibe diariamente. La calidad de los pescados y mariscos que utilizan en este restaurante también es algo en lo que ponen mucha atención.



Chef Alejandro Zarate

Ceviche Ensenada

Para este ceviche, que también se le conoce como de carreta, utilizan pescado blanco o rockot, cualquiera de los dos es bueno. Primero se corta el pescado, se pica un poco de cebolla y la juntan con el pescado. Se agrega jugo de limón y se deja reposar media hora. En lo que el pescado se está

marinando se corta jitomate en cubos, se ralla zanahoria y se pica un poquito de cilantro. Pasado el tiempo de la marinada se combinan todos los ingredientes y se salpimenta. Se prueba la sazón y se refrigera. Se sirve sobre tostadas de maíz con un poquito de mayonesa y guacamole o aguacate.



Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO**

Fotografía: José Luis Sandoval

