

Corte de Huachinango a la Veracruzana

Primero se hace la salsa Veracruz. En una cacerola se pone aceite de oliva y ajo picado. No hay que esperar a que se dore para que no amargue, se agrega cebolla en gajos. Una vez que se acitrona la cebolla se añade chile morrón, que en esta ocasión fue rojo. Una vez que suda se agrega jitomate en gajos y se tapa. Después de unos minutos se le pone perejil y se deja cocinar. Se agregan alcaparras, aceitunas, puré de tomate, una rama de epazote y un chorrito de vino blanco. Se deja cocinar y se sazona con sal.

Se salpimenta un corte de huachinango y se cocina con un poquito de aceite. Se sirve bañado con la salsa, espolvoreado con perejil seco y un par de chiles güeros.

