



Fotografía: José Luis Sandoval

Sorpresa Veracruzana

Este platillo surgió porque, a decir del chef, querían tener la combinación perfecta de un chile relleno con jaiba y plátano macho. La jaiba es característica del estado de Veracruz y el plátano macho del Golfo de México.

Para elaborarlo hay que limpiar un chile poblano, asarlo y rellenarlo de guiso de jaiba. El chile se envuelve en una masa de plátano macho y se fríe. Se emplata sobre una hoja de plátano y se acompaña con un tamalito de frijol negro preparado con hoja de aguacate y acuyo que le da un sabor muy característico. Se acompaña también con una salsa roja de tomate, guisada, y un timbal de arroz.