



# FILETE ZARANDEADO

*por Chef Jorge Quirarte*

## INGREDIENTES

---

- FILETE DE HUACHINANGO
- 250 GRAMOS DE AJO ENTERO
- 200 ML DE ACEITE VEGETAL
- 3 CUCHARAS DE MOSTAZA
- 250 GRAMOS DE CONSOMÉ DE CAMARÓN.
- 200 ML DE ACEITE VEGETAL.
- 250 GRAMOS DE CHIPOTLE.

## PROCEDIMIENTO

---

1. Para la elaboración de la salsa lo primero que vamos a hacer, vamos a freír los ajo en aceite hasta llegar, a que se doren por completo. Y ya que estén dorados, vamos a retirar y vamos a reservar el aceite
2. Ya que se enfrió el aceite vamos a licuar los demás ingredientes hasta formar una pasta con nuestros ingredientes.
3. Para la elaboración de nuestro pescado entero o ya sea filete vamos a cubrir con las pasta que hicimos en la licuadora.
4. Lo ponemos en la parrilla, y con una brocha le vamos untando la mezcla que hicimos anteriormente. Ojo si es un filete cuidado con no dejarlo más de 12 minutos en el fuego ya que podemos a llegar recocer nuestro pescado.

