



Marlin ahumado a la mexicana

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 6 personas aproximadamente

La belleza de la cocina práctica y versátil se resume en recetas como este marlin.

Aquí lo que es básico, es que el marlin ahumado sea de la mejor calidad, hay que buscar que tenga un tono rosa intenso (casi como rojo) y evitar los que se ven como color café.

El resto de los ingredientes son básicos que tenemos siempre en el refrigerador o alacena.

Se puede comer como plato fuerte acompañado de un arroz blanco (para que sea lo más neutro posible y no compitan los sabores) o bien, como botana sobre unas tostadas con guacamole natural.

Lo pueden preparar con anticipación y congelarlo en porciones para ir sacando conforme lo necesiten, esto siempre y cuando se piense usar caliente. De lo contrario si lo descongelan para comer frío, debe ser a temperatura refrigerador o ambiente y les va a quedar muy aguado.

Espero que lo disfruten mucho.

Ingredientes:

- 1 Kilo de marlin ahumado en trozo.
- ½ Cebolla grande picada en cuadritos.
- 2 Ajos picados finamente.
- 3 Jitomates bien rojos picados en cuadritos.
- 1 Jitomate licuado con un poco de agua.
- 3 Chiles jalapeños picados en cuadritos (pueden ser serranos si se desea que quede picoso).
- 1 Chile chipotle adobado de lata, picado en cuadritos.
- ½ Manojito de cilantro lavado y picado finamente.
- 2 Cucharadas medidas de aceite de oliva.
- 15 Aceitunas verdes sin hueso picadas finamente (opcional).

Procedimiento:

Desmenuzar el marlin con la ayuda de un cuchillo y dos tenedores, o bien en pulsos en un procesador de alimentos. Dejarlo en trozos medianos ya que con el hervor va a terminar de desmenuzarse y la idea es que no quede muy desbaratado al final.

En un sartén extendido poner a calentar el aceite y ahí se agrega el ajo picado para que aromatice el



Marlin ahumado a la mexicana

aceite. Cuando empieza a dorar de inmediato se agrega la cebolla y el chile jalapeño, para que se acitronen junto con el ajo.

Cuando la cebolla se hace transparente, se agrega el marlin desmenuzado y se integra muy bien con la cebolla. Se agregan los jitomates picados y el que se licuó con un poco de agua. En este paso se agrega también el chipotle adobado picadito.

Se deja a que suelte el hervor para que se integren muy bien todos los sabores. Hay que dejar que evapore casi toda la salsa, que vaya secando.

Se rectifica el sabor y si es necesario se agrega sal o consomé de pollo en polvo para dar el toque final.

Se apaga el sartén y ya apagado, se pone por último el cilantro picado y se revuelve muy bien.

Se sirve caliente con tortillas de harina o maíz y guacamoles (como para tacos), con un arroz blanco o bien, para tostadas con una base de guacamole natural.