

En el vaso de la licuadora ponga los jitomates, ajos, chipotles y su jugo, muélos para formar una salsa con textura. Recaliente el aceite, añada la salsa y fríala a fuego alto, revolviendo y raspando el fondo del sartén para evitar que se pegue, durante 8 minutos. Agregue el vino, orégano, marinada, sal al gusto, y cuézalo durante unos minutos más. Añada la mezcla de camarones y cebolla; caliéntelo durante 2 minutos —los camarones deben estar apenas cocidos y *al dente*.

PESCADO ZARANDEADO

RINDE COMO 8 PORCIONES

SR. JESÚS VALDÉS, LOS MOCHIS, SINALOA

De todas las maneras que hay para preparar el pescado zarandeado, en las playas de México, ésta es la más complicada e interesante. Un pescado entero se rellena con verduras, se envuelve en tortillas y papel de aluminio y luego se asa sobre fuego de leña o de carbón.

Se necesita un pescado entero para hacer esta receta pero no uno en especial; aunque un huachinango quedaría delicioso, sería demasiado caro para este tipo de cocina rústica. Cualquier pescado como cabrilla quedaría muy bien.

Normalmente compro un pescado de 1 3/4 kg, que es como de 40 cms de largo sin incluir la cola. Deben quitársele las escamas y las entrañas y cortársele las aletas pero hay que dejar la cabeza y cola intactas. Si puede conseguir que su pescadero lo haga, dígale que le quite la parte central de la columna para que tenga más espacio para el relleno. Naturalmente puede cocinarlo en el horno.

Comúnmente este plato se sirve muy informalmente: cada quien hace sus propios tacos con tortillas (aparte de las que se utilizaron para envolver el pescado) y una salsa opcional, ya sea salsa mexicana (p. 365) o una salsa ligera con base de jitomate y/o rajitas de chiles en escabeche. He adaptado la receta guisando los jitomates y las verduras primero para obtener un mejor sabor y agregué un poco de perejil picado, pero esto es opcional.

El señor Jesús Valdés, quien me dio esta receta, dice que usa aceite o mantequilla. Yo prefiero utilizar un aceite de oliva ligero.

TENGA LISTO

un pedazo de papel aluminio grueso, lo suficientemente grande como para envolver bien todo el pescado para que los jugos no se salgan

1 pescado de 1 3/4 kg limpio (véase nota arriba)

1/3 de taza de aceite de oliva ligero

de 16 a 20 tortillas de maíz, de preferencia como de 8 cms de diámetro
salsa o rajas de chile, opcional (véase nota arriba)

EL RELLENO

3 cucharadas de aceite de oliva

3 dientes de ajo, pelados y finamente picados

250 grs de jitomate picado con piel

18 aceitunas verdes pequeñas, sin hueso, picadas

sal al gusto

250 grs de zanahorias cocidas, cortadas en cubitos (2 tazas escasas)

250 grs de papas cocidas, cortadas en cubitos (como 1 $\frac{1}{4}$ de tazas)

pimienta molida gruesa, al gusto

$\frac{1}{4}$ de taza de perejil picado (opcional)

Primero prepare el relleno. Caliente el aceite en un sartén y añada el ajo, jitomates, aceitunas y sal al gusto; fríalos a fuego medio durante 8 minutos, hasta que el jugo se haya absorbido y estén bien sazonados. Agregue las legumbres cocidas, sal, pimienta y el perejil; cuézalas a fuego medio, revolviendo y volteando la mezcla durante otros 5 minutos. Déjelas a un lado mientras prepara el pescado.

Enjuague y seque el pescado. Rellene bien la cavidad con las verduras, cerrándolo con palillos si es necesario. Sazone el exterior del pescado con sal y pimienta. Caliente $\frac{1}{3}$ de taza de aceite y sumerja rápidamente las tortillas, volteándolas una vez pero sin dejar que se fríen. Envuelva el pescado en dos capas de tortillas, luego cúbralo con el papel aluminio y colóquelo a 5 cms del fuego. Áselo como 20 minutos de cada lado o hasta que el pescado esté cocido.

