



Pescado relleno en salsa pasilla

Categoría: Plato Fuerte, Pescado, Vegetales

Esta receta es perfecta para los amantes del pescado. No dejes de probarla.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 cdas de Aceite
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 2 g de Ajo picado
- 2 tazas de Huauzontles limpios y blanqueados
- 340 g de Salsa de Chile Pasilla Doña Chonita®
- 240 g de Ensalada Campesina La Costeña®
- 4 piezas de Filete de pescado
- 1/2 taza de Agua
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Calentar 2 cucharadas de aceite, acitronar la cebolla, agregar el ajo y freír, agregar los huauzontles, mezclar y cocinar por 1 minuto.
2. Agregar 4 cucharadas de salsa de pasilla, mezclar. Drenar la ensalada de verduras y agregar al huauzontle, mezclar y retirar del fuego.
3. Rellenar los filetes con un poco de la mezcla anterior, asegurar con un palillo de madera.
4. En una sartén calentar 2 cucharadas de aceite, agregar la salsa de pasilla, el agua y mezclar.
5. Llevar a ebullición la salsa, incorporar los filetes, sazonar con sal y pimienta al gusto, bañar con salsa, tapar y cocinar por 5 minutos.
6. Servir los filetes y bañar con la salsa, acompañar con frijoles refritos.