



Filete de pescado a la veracruzana

Categoría: Plato Fuerte, Pescado

Este clásico platillo no puede faltar en la mesa de ningún mexicano.



Preparación
45 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 1/2 cda de Ajo picado
- 350 g de Puré de tomate Machacado La Costeña®
- 2 tazas de Agua
- 1 lata de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 1 bolsa de Aceitunas sin Hueso La Costeña®
- 3 cdas de Alcaparras
- 4 cdas de Rajas de Jalapeño en Escabeche La Costeña®
- 500 g de Filete de pescado blanco
- 2 cdas de Perejil picado
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto



Preparación

1. Calentar el aceite, freír la cebolla, agregar el ajo, freír hasta dorar. Añadir el puré de tomate, el agua, el pimiento morrón, las aceitunas y las alcaparras, mezclar. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Picar las rajas de jalapeño, agregar a la olla y mezclar, colocar los filetes de pescado en la olla, tapar y cocer por 8 minutos.
3. Servir el filete de pescado y bañar con la salsa.