



Filete de pescado al jalapeño, pimienta y limón

Categoría: Plato Fuerte

¡Una deliciosa opción para sorprender a la familia!



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 Filetes de pescado blanco
- 60 g de Jalapeños picados en escabeche La Costeña®
- 60 mls de Jugo de limón
- Pimienta al gusto
- 4 Cdash de Aceite de oliva
- Sal al gusto
- 2 Cdash de Aceite
- 2 Cdash de Cebolla blanca picada
- 1 Taza de Frijoles Negros Enteros La Costeña® (drenados)
- 2 Tazas de Arroz blanco cocido
- 2 Cdash de Cilantro picado



Preparación

1. Marinar los filetes de pescado con chiles jalapeños, escabeche, jugo de limón y pimienta. Reservar en refrigeración por 15 minutos.
2. Calentar 2 cucharadas de aceite de oliva, freírlos por ambos lados, sazonar los filetes con sal al gusto, una vez cocidos retirar.
3. Calentar el aceite y acitronar la cebolla, agregar los frijoles, el arroz y mezclar, incorporar el cilantro al final.
4. Servir el filete con arroz y frijoles.