



Pescado asado al ajo arriero

Categoría: Plato Fuerte, Verduras, Pescado, Salsas

Un sabor tan sutil que te será imposible de olvidar.



Preparación
20 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 4 cdas de cilantro picado
- 1 frasco de Salsa Arriera La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 4 filetes de Pescado
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 4 dientes de ajo rebanado



Preparación

1. Mezclar el elote, cilantro y Salsa Arriera La Costeña®.
2. Hacer un corte a lo largo del filete de pescado, sin desprenderlo totalmente.
3. Rellenar el pescado con la mezcla del elote.
4. Freír en el aceite el pescado; agregar el ajo. Cuando el ajo comience a dorarse, agregar la salsa restante y bajar el fuego al mínimo. Tapar y cocinar durante 10 minutos
5. Servir caliente, colocándole encima un poco de cilantro.