FILETE DE PESCADO A LA DIABLA

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado
- 8 chiles guajillos
- 4 chiles de árbol
- 1 chile chipotle
- 1 diente ajo
- ¼ de cebolla blanca
- 3 piezas de jitomate
- 1 cucharada de aceite

Procedimiento:

1. Limpia los chiles de árbol y guajillo, ásalos e hidrátalos hasta que estén suaves.
2. Licúa todos los chiles junto con el ajo. A parte pica finamente la cebolla y el jitomate córtalo en cuadritos quitando las semillas.
3. Calienta el aceite y sofríe la cebolla junto con el jitomate, agrega un poco de sal y vierte la mezcla de chiles colada.
4. Cocina la salsa por 10 minutos.
5. Sazona los filetes de pescado, séllalos en una sartén bien caliente, retira y termina su cocción en la salsa diabla.
6. Ofrece acompañado de arroz.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4