



MARISCADA AL GUAJILLO

Ingredientes:

- 3 filetes de pescado blanco picado
- 200 gr de pulpo cocido
- 200 gr de camarón chico cocido
- Sal y pimienta blanca molida al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal

Para la salsa:

- 7 jitomates guaje
- ¼ pieza de cebolla
- 3 piezas de chile guajillo desvenados
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Cuece los jitomates y la cebolla en agua con sal. Escurre y reserva.
2. En una sartén sin grasa, asa los chiles por ambos lados cuidando que no se quemen. Remójalos en agua caliente para quitar el sabor amargo.
3. Licua los jitomates, la cebolla, los chiles y el consomé.
4. Mezcla el pescado con el pulpo y el camarón. Salpimenta y séllalo en una cacerola caliente con aceite vegetal.
5. Vierte la salsa sobre los mariscos. Tapa y cocina a fuego medio por 5 minutos o hasta que todo esté perfectamente bien cocido.
6. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4