



MIXIOTE DE MARISCOS

Ingredientes:

- 4 piezas de chile guajillo
- 2 piezas de chile ancho
- 1 taza de agua (250 ml)
- ¼ pieza de cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 5 piezas jitomate
- Sal al gusto
- 3 filetes de pescado blanco (el que prefieras), cortado en cubos medianos
- 250 gr de camarones, sin cáscara y limpios
- 200 gr de aros de calamar
- 2 cucharadas de orégano
- 2 piezas de cebolla cambray picada finamente
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Papel aluminio

Procedimiento:

1. Calienta el agua y pon a remojar las piezas de chile guajillo y chile ancho durante 15 minutos.
2. Sobre una sartén caliente, asa la cebolla, los dientes de ajo y los jitomates. Una vez que tomen un color oscuro retira del fuego.
3. Licúa los chiles con la cebolla, los ajos y los jitomates con el líquido donde remojaste los chiles. Reserva.
4. Calienta el aceite y vierte la preparación anterior. Sazona con sal y deja cocinar durante 20 minutos.
5. Corta cuadros grandes de papel aluminio y distribuye un poco de pescado, camarones y calamares sobre cada cuadro, baña con la salsa, espolvorea un poco de orégano y cierra perfectamente.
6. Vierte agua sobre la olla express y posteriormente coloca una rejilla, coloca los mixiotes sobre la misma y ciérrala. Cuece durante 20 minutos a partir de que la olla comience a sonar.
7. Sirve calientes y presenta con verduras y arroz blanco.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8