



MIXIOTES DE PESCADO EN HOJA SANTA

Ingredientes:

- 1 ½ kg de pescado robalo o huachinango en filete
- Sal y pimienta, al gusto
- 3 cucharadas de aceite
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- 20 tomates verdes, lavados
- 6 hojas santas
- ¼ cucharada de cominos
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 10 hojas de papel encerado o papel aluminio
- 10 Hojas santas para el relleno
- Mantequilla, la necesaria

Procedimiento:

1. Lava el pescado y sécalo sazona con sal y pimienta. Reserva.
2. Calienta el aceite y fríe la cebolla y el ajo por 3 minutos. Reserva.
3. Muele el tomate con 6 hojas santas, el comino, la cebolla y el ajo dorados sazona con el consomé.
4. En cada pedazo de papel aluminio coloca una hoja santa, un trozo de pescado, 2 cucharadas de tomate molido y un trozo chico de mantequilla.
5. Cierra de manera que formes un paquete cuécelos en la olla express a baño María y cocina por 10 minutos a partir de que empiece a sonar la válvula. Retira del fuego.
6. Ofrece bien calientes.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4