



## PESCADO A LA CERVEZA

### Ingredientes:

• Sal y pimienta al gusto • 4 filetes de pescado • 2 cucharadas de aceite de oliva • ½ barra de mantequilla • ½ cebolla picada • 2 dientes de ajo picados • 1 chile chipotle picado • ¼ de taza de perejil picado • 1 ½ tazas de crema • 1 cucharada de harina • 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo • ½ taza de cerveza

### Procedimiento:

1. Salpimenta los filetes de pescado, en una sartén caliente el aceite y fríe los filetes de pescado por ambos lados hasta que estén bien cocidos, reserva. 2. En la misma sartén donde freíste los filetes, funde la mantequilla sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados, agrega el chile chipotle, el perejil, la crema, la harina, el consomé y la cerveza, mezcla perfectamente y cocina a fuego bajo moviendo constantemente hasta que suelte el hervor. 3. Sirve los filetes de pescado bañados con la salsa y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4