



PESCADO A LA VERACRUZANA BORGES

Ingredientes:

• 6 cucharadas de ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN BORGES • 4 cucharadas de cebolla picada
• 6 jitomates sin semilla y cortados en cubos • 1 pimiento morrón verde cortado en tiras • 1 pimiento morrón rojo cortado en tiras • 15 aceitunas deshuesadas rebanadas • 20 alcaparras picadas • 6 chiles güeros picados • 1 cucharada de consomé de pollo en polvo • ½ taza de agua (125ml) • ½ cucharada de orégano seco • 6 filetes de pescado blanco • Arroz blanco con elote para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta 4 cucharadas de ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN BORGES, fríe la cebolla, añade el jitomate y agrega los pimientos con las aceitunas, las alcaparras, los chiles güeros, el consomé, el agua y el orégano, cocina por 5 minutos y reserva. 2. Calienta el resto del ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN BORGES y fríe los filetes salpimentados por ambos lados, procurando que no se rompan. 3. Ofrece los filetes bañados con la salsa caliente. 4. Acompaña con arroz blanco con elote y unas gotas más de ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN BORGES.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6