



PESCADO A LA VERACRUZANA

Ingredientes:

- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de cebolla picada
- 6 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- 1 pimiento morrón verde cortado en tiras
- 1 pimiento morrón rojo cortado en tiras
- 15 aceitunas, sin hueso y rebanadas
- 20 alcaparras picadas
- 4 chiles güeros picados
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- ½ taza de agua (125 ml)
- ½ cucharada de orégano seco
- 6 filetes de pescado blanco

Procedimiento:

1. Calienta 4 cucharadas de aceite y fríe la cebolla. Añade el jitomate y agrega los pimientos, las aceitunas, las alcaparras, los chiles güeros, el consomé, el agua y el orégano. Cocina por 5 minutos.
2. Salpimenta los filetes por ambos lados. Calienta una sartén con el resto del aceite y fríe los filetes, procurando que no se rompan. Tapa la sartén y baja la flama, cocina por 15 minutos más o hasta que se cuezan perfectamente.
3. Ofrece los filetes bañados con la salsa caliente. Acompaña con arroz.

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