



PESCADO AL ACHIOTE EN HOJA DE PLÁTANO

Ingredientes:

• 4 naranjas, sólo el jugo • 1 barra de achiote • 2 ½ cucharadas de vinagre blanco • Sal y pimienta al gusto • Hoja de plátano • 4 filetes de pescado blanco • ¼ de cebolla morada fileteada • 1 chile habanero cortado en tiras

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C 1. Licúa el jugo de naranja con el achiote, el vinagre y sazona al gusto. 2. Coloca en cada hoja de plátano de un tamaño que alcance para envolver el pescado previamente salpimentado. 3. Añade salsa de achiote, cebolla morada y chile habanero, envuelve perfectamente cada pescado y coloca en un refractario. Hornea por 35 minutos. 4. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4