



## PESCADO AL AJILLO

### Ingredientes:

- 4 filetes de pescado barbero
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Para el ajillo:
- 8 dientes de ajo picados finamente
- 8 piezas de chile guajillo sin semillas y en aros delgados
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo

### Procedimiento:

1. Para el ajillo, calienta una sartén. Vierte el aceite de oliva y saltea el ajo y el chile guajillo. Cuando estén ligeramente dorados, agrega el consomé. Reserva. 2. Salpimenta los filetes por ambos lados. En una sartén caliente, vierte el aceite de oliva y sella los filetes por ambos lados. Vierte encima el ajillo. Tapa y cocina por 5 minutos a fuego bajo. 3. Sirve y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	25 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4