



PESCADO AL CILANTRO

Ingredientes:

• Sal y pimienta al gusto • 4 filetes de pescado blanco • 2 cucharadas de aceite de oliva
SALSA: • 1 taza de cilantro limpio • 2 dientes de ajo chicos • ½ taza de aceite de oliva • ¼ de taza de agua • 1 limón, sólo el jugo • 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

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 ligeramente dorados y bien cocidos. 2. Para la salsa, licúa el cilantro con los ajos, el aceite de oliva, el agua, el jugo de limón y el consomé de pollo. Sofríe la salsa en el mismo sartén donde freíste el pescado, cocina hasta que suelte el primer hervor. 3. Sirve los filetes de pescado bañando con la salsa de cilantro y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4