



PESCADO AL GUAJILLO

Ingredientes:

• 5 piezas de chile guajillo sin semillas • 2 piezas de jitomate guaje • ¼ pieza de cebolla blanca • 1 diente de ajo • 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo • 1 taza de agua • 600 gr de filete de cazón en tiras • Sal y pimienta al gusto • 2 cucharadas de aceite vegetal • ½ taza de agua • Arroz y tortillas para acompañar

Procedimiento:

1. Asa los chiles en una sartén por ambos lados, cuidando que no se quemen. Remójalos en agua caliente por 10 minutos. Escurre. 2. Licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, el consomé de pollo en polvo y el agua. Salpimenta las tiras de cazón y marínalas en el adobo por 1 hora en el refrigerador. 3. Fríe las tiras de pescado en un poco de aceite caliente. Dora por ambos lados. Añade el resto del adobo y ½ taza de agua. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que el pescado se cueza. 4. Sirve y ofrece con arroz y tortillas.

Tiempo de preparación:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	3