

PESCADO AL TEQUILA

Ingredientes:

• 2 cucharadas de mantequilla • $\frac{1}{4}$ de cebolla picada • 1 diente de ajo finamente picado • 2 tazas de crema • 4 cucharadas de salsa de soya • $\frac{1}{4}$ de taza de tequila • 4 filetes de pescado blanco • Sal y pimienta al gusto • 2 cucharadas de aceite de oliva

Procedimiento:

1. En una sartén caliente funde la mantequilla, fríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados, agrega la crema, la salsa de soya y el tequila, mezcla perfectamente, deja hervir por 5 minutos, reserva. 2. Salpimenta los filetes de pescado, en una sartén calienta el aceite y fríe los filetes por ambos lados hasta que estén bien cocidos. 3. Sirve los filetes de pescado bañados con la salsa de tequila y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4