



PESCADO EN SALSA DE PIÑA

Ingredientes:

- Sal y pimienta al gusto
- 4 filetes de pescado blanco
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 ½ tazas de jugo de piña
- 1 taza de piña en trozos
- 1 cucharada de fécula de maíz

Procedimiento:

1. Salpimenta los filetes de pescado. En una sartén caliente el aceite y fríe los filetes por ambos lados hasta que estén bien cocidos. Reserva.
2. En una cacerola caliente funde la mantequilla, agrega el jugo de piña, los trozos de piña y la fécula de maíz, mueve constantemente hasta integrar por completo y que espese ligeramente.
3. Sirve los filetes de pescado bañados con la salsa de piña, ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4