



PESCADO EN SALSA VERDE CON NOPALES

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado blanco
- Sal y pimienta blanca al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal

Para la salsa verde:

- 8 piezas de tomate verde
- 2 cucharadas de cebolla
- 1 chile verde
- Sal al gusto
- 1 pizca de bicarbonato de sodio
- 3 piezas de nopales picados y cocidos

Procedimiento:

1. Salpimenta los filetes por ambos lados. Séllalos por ambos lados en una sartén con aceite vegetal. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que el pescado esté bien cocido. Reserva.
2. Hierva los tomates con la cebolla, el chile y sal al gusto. Escurre y licúa. Vierte en una cacerola y añade un poco de bicarbonato de sodio para cortar la acidez de los tomates. Cuando suelte el hervor, añade los nopales y rectifica la sazón.
3. Sirve los filetes con la salsa verde y los nopales. Ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4