



PESCADO MAHI MAHI EN CREMA DE CHIPOTLE

Ingredientes:

- 4 de filetes de pescado dorado
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de leche
- ½ barra de queso crema
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 1 cucharadita de chiles chipotles adobados
- Cebollín y paprika para decorar

Procedimiento:

1. Salpimenta los filetes de pescado y séllalos por ambos lados en una sartén caliente con aceite de oliva. Reserva.
2. Para la crema de chipotle, licúa la crema con la leche, el queso, el consomé y los chiles. Vierte en una cacerola y cocina a fuego medio sin dejar de mover hasta que rompa el hervor.
3. En un plato hondo, coloca un poco de crema y en el centro el filete de pescado. Decora con cebollín y paprika al gusto.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4