



PESCADO PIBIL

Ingredientes:

- 1 taza de jugo de naranja (250 ml)
- ½ pastilla de achiote
- 2 dientes de ajo
- ½ cucharadita de sal
- 2 limones, sólo el jugo
- 6 filetes de pescado blanco
- 6 rectángulos de hojas de plátano

Para la salsa:

- ½ cebolla morada picada
- 3 chiles habaneros amarillos picados
- 3 limones, sólo el jugo
- ½ cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de sal

Procedimiento:

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	6