



## 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:

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	6