PESCADO RODRIGO

Ingredientes:

- 4 filetes de huachinango
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de aceite de olivo
- 2 cucharadas de agua
- 1 manojo de cilantro
- ½ pieza de cebolla blanca
- 3 piezas de chile serrano
- Limones
- Aguacate
- Tortillas de maíz

Para la salsa:

- 5 tomates verdes
- 1 aguacate
- 7 ramas de cilantro
- ¼ de cebolla blanca
- Sal al gusto
- ½ limón, sólo el jugo

Procedimiento:

1. Sazona el pescado y cocínalo por ambos lados, debe quedar dorado. Agrega el agua para evitar que el pescado se seque, mueve y desmenúzalo.
2. Pica finamente el cilantro, la cebolla y el chile serrano, mézclalos y agrega el pescado.
3. Licúa todos los ingredientes de la salsa y sirve en salsera.
4. Ofrece el pescado en tacos.

Tiempo de preparación: 15 minutos
Grado de dificultad: Fácil

Porciones:	4