



BROCHETAS DE PESCADO ADOBADO

Ingredientes:

- 1 kg de esmedregal en cubos grandes
- Sal al gusto

Para el adobo:

- 8 piezas de chile guajillo desvenados y sin semillas
- $\frac{1}{4}$ pieza chica de cebolla
- 1 diente de ajo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de comino en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de vinagre blanco
- 1 taza de agua
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Para armar las brochetas:

- 1 pieza de cebolla morada en cubos medianos
- 1 pieza de pimiento morrón verde en cubos medianos
- 1 pieza de pimiento morrón rojo en cubos medianos
- 1 pieza de pimiento morrón anaranjado en cubos medianos
- Limones para acompañar

Procedimiento:

1. Sazona el pescado por todas partes. Reserva.
2. En una sartén sin grasa, la cebolla y el ajo. Después, asa los chiles por ambos lados, con cuidado que no se quemen. Y remójalos en agua caliente. Escurre.
3. Licúa la cebolla, el ajo, los chiles, el comino, el vinagre, el agua y el consomé. Vierte el adobo sobre el pescado y mezcla. Reserva en el refrigerador para que se marine por una hora.
4. Arma las brochetas alternando los pimientos de colores, la cebolla y los cubos de pescado adobado.
5. Calienta una sartén amplia o una plancha y esparce un poco de aceite vegetal. Coloca las brochetas sobre la sartén a fuego medio. Ve rotando las brochetas para que se cocinen de manera uniforme.

6. Sirve y ofrece con limones.

Tiempo de preparación:

30 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: