



PESCADO A LA GRIEGA

Ingredientes:

- Sal y pimienta al gusto
- 4 filetes de pescado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½: barra de mantequilla
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 pimiento morrón rojo, sin semillas y cortado en juliana
- 2 jitomates, cortados en cubos
- 2 hojas de albahaca, picada
- ¾: de taza de granos de elote
- 2 limones, sólo el jugo

Procedimiento:

Salpimienta los filetes de pescado, en una sartén caliente el aceite y fríe los filetes de pescado por ambos lados hasta que estén bien cocidos: reserva.

En la misma sartén donde freíste los filetes, funde la mantequilla sofríe el ajo y el pimiento cocina hasta que estén ligeramente dorado.

Agrega los jitomates, los granos de elote y el jugo de limón, mezcla y cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que los granos de elote estén suaves, sazona al gusto.

Sirve los filetes de pescado, acompaña con la verdura y ofrece.

TIP: si lo deseas puedes utilizar granos de elote de lata.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4