



## PESCADO EN SALSA DE CILANTRO

### Ingredientes:

- 5 filetes de pescado blanco
- 2 tazas de cilantro desinfectado
- $\frac{3}{4}$ : taza de leche light
- 2 cucharaditas de consomé de pollo
- 500 g de requesón
- Verduras al vapor para acompañar

### Procedimiento:

1. Asa los filetes de pescado en una sartén y reserva.
2. Aparte licua el cilantro con el resto de los ingredientes: calienta la salsa por 3 minutos y ofrece bañando con los filetes.
3. Acompaña con verduras al vapor.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

5