



TAQUITOS DE PESCADO AL PASTOR EN HOJAS DE ARROZ

Ingredientes:

- ½: barrita (50 gr) de achiote
- 4 chiles guajillo sin semillas y remojados
- ½: taza de jugo de naranja
- El jugo de 2 limones
- 4 cucharadas de vinagre de manzana
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharada de paprika
- ½: cucharadita de pimientas negras
- 1 cucharadita de sal de grano
- 4 filetes grandes de pescado blanco
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 8 hojas de arroz
- Cebolla picada para acompañar
- Cilantro picado para acompañar
- Limones para acompañar
- Piña asada para acompañar

Procedimiento:

1. Licua el achiote, los chiles, el jugo de naranja, el jugo de limón, el vinagre, la cebolla, el ajo, el orégano, la paprika, las pimientas y la sal. Vierte sobre los filetes y marina en el refrigerador por 1 hora.
2. En una sartén caliente con aceite fríe los filetes con la salsa hasta que estén bien cocidos. Pícalos y reserva.
3. Remoja las hojas de arroz en agua fría hasta que se puedan doblar sin romper. Coloca un poco de relleno en cada una y forma los taquitos.
4. Sirve y ofrece acompañados de cebolla, cilantro, limones y piña.

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4