



QUESADILLAS DE PESCADO

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- 5 filetes de pescado blanco
- ¼ de cebolla, fileteada
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- 2 cucharadas de cilantro, picado
- Sal y pimienta, al gusto
- 8 tortillas de maíz
- Aceite, para freír
- Aguacate, para acompañar

Procedimiento:

1. En una sartén caliente 2 cucharadas del aceite, fríe los filetes de pescado por ambos lados hasta que estén bien cocidos, ya que estén bien cocidos con la ayuda de un tenedor desmenuza reserva.
2. En una cacerola caliente el resto del aceite, fríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega los jitomates, el cilantro y el pescado. Mezcla y cocina hasta que suelte el hervor, sazona al gusto.
3. Calienta las tortillas, rellena con la mezcla de pescado. En una sartén caliente el aceite y fríelas por ambos lados hasta que doren ligeramente.
4. Sirve y ofrece, acompañando con unas rebanadas de aguacate.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6