



ROBALITO AL PASTOR

Ingredientes:

Sal y pimienta al gusto
200 g de robalo
1 litro de agua
2 dientes de ajo
3 jitomates, cortados en cuartos
½ cebolla
6 chiles guajillo, limpios y desvenados

Para la beurre blanc de piña:

1 barra de mantequilla (90 g)
1 taza de piña picada y asada

Para la guarnición:

- Cubos de piña caramelizada
- Rodajas de chile serrano
- Brotes de cilantro
- Rodajas de cebolla de cambray

Procedimiento:

1. Salpimenta el robalo y reserva.
2. A parte licúa el agua con los ajos, el jitomate, la cebolla y los chiles marina el robalo con esta salsa.
3. Coloca en un refractario y hornea a 200° C durante 12 minutos retira y reserva.
4. A parte licúa la mantequilla con la piña y coloca un poco de la salsa en un plato y coloca encima el robalito.
5. A un lado coloca unos cubos de piña sobre estos una rodaja de chile serrano un brote de

cilantro y una rodaja de cebollita. Ofrece

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	12 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4