



SALPICÓN DE PESCADO

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado blanco
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 piezas de jitomate rebanado
- ½ pieza de cebolla morada cortada en medias lunas
- ½ pieza de lechuga italiana cortada en tiritas
- 1 pieza de aguacate cortado en cubos pequeños
- 5 ramas de cilantro picadas finamente para decorar
- 1 pieza de limón verde
- Tostadas horneadas para acompañar

Procedimiento:

1. Salpimenta por ambos lados los filetes.
2. En una sartén coloca el aceite y sella los filetes de pescado hasta que tomen un color dorado. Retira del fuego y corta en tiras. Reserva.
3. En un tazón mezcla el jitomate rebanado con las medias lunas de cebolla y las tiras de lechuga, agrega los cubos de aguacate y coloca por encima las tiras de pescado.
4. Espolvorea un poco de cilantro picado y sirve sobre tostadas horneadas y la mitad de un limón.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4