



## ENCHILADAS DE PESCADO EN SALSA DE ACHIOTE

### Ingredientes:

- 12 piezas tortillas de maíz
- 3 filetes de pescado blanco cortado en cubos medianos
- ½ pieza cebolla morada finamente picada
- 1 diente ajo finamente picado
- 1 pieza chile serrano finamente picado
- 2 piezas jitomate cortado en cubos pequeños
- 5 ramitas de cilantro, lavado, desinfectado y finamente picado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 20 gr pasta de achiote
- 1 pieza mango (sólo pulpa)
- 300 ml jugo de naranja natural
- 1 cucharadita orégano
- Aceite vegetal

### Procedimiento:

1. Coloca un poco de aceite sobre una cacerola y sofríe la cebolla, el ajo y el chile serrano. Agrega los cubos de pescado, cocina por 5 minutos y adiciona los cubos de jitomate mezcla, salpimenta y espolvorea el cilantro picado. Reserva.
2. Fríe las tortillas en aceite caliente, escurre y reserva.
3. Para la salsa, licúa el achiote y la pulpa de mango con el jugo de naranja. Lleva a una cacerola, agrega el orégano, sal y pimienta. Hierva durante 10 minutos.
4. Sumerge las tortillas fritas en la salsa y rellénalas con la preparación del pescado.
5. Sirve y presenta con rodajas de cebolla morada.

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4

1 / 1