



TOSTADAS DE PESCADO ESTILO MINILLA

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado
- 2 cucharadas de agua
- 1 cebolla picada finamente
- 1 diente de ajo picado
- 10 aceitunas
- 3 jitomates sin semilla cortado en cubos
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 1 hoja de laurel
- ½ cucharadita de orégano
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- Tostadas

Procedimiento:

1. Salpimenta los filetes de pescado, cocínalos y deshébralos en el mismo sartén, agrega el agua para que se mantenga húmedo, reserva.
2. Calienta en una sartén el aceite de olivo y sofríe la cebolla hasta que tome un color ligeramente dorado, agrega el ajo y cocina un minuto más.
3. Agrega la hoja de laurel, el jitomate y cocina a fuego bajo por 3 minutos, agrega el azúcar, las aceitunas, el orégano y el pescado, rectifica la sazón y retira del fuego.
4. Agrega el perejil picado y sirve en las tostadas. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4