



PESCADO CON SALSA DE NARANJA Y CHIPOTLE

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de poro fileteado
- 4 filetes de pescado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 cucharada de chipotles adobados molidos
- 1 cucharada de fécula de maíz

Procedimiento:

1. En una sartén caliente, funde la mantequilla y saltea el poro hasta que se suavice.
2. Salpimenta los filetes por ambos lados y colócalos encima del poro. Tapa y cocina a fuego bajo por 5 minutos.
3. Mezcla el jugo de naranja con el chipotle y la fécula de maíz. Vierte sobre el pescado, tapa y cocina hasta que se espese la salsa.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4 porciones