



FILETE DE PESCADO ADOBADO EN HOJA DE PLÁTANO

Ingredientes:

- 6 filetes de pescado blanco (el que prefieras)
- 2 chiles pasilla remojados en agua caliente y escurridos
- 2 chiles guajillos remojados en agua caliente y escurridos
- 2 chiles anchos remojados en agua caliente y escurridos
- 1 taza de aceite de oliva (250 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 cucharada de orégano seco
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 hoja de plátano asada y cortada en 6 cuadros grandes

Procedimiento:

1. Salpimenta los filetes de pescado y reserva.
2. Licúa los chiles con el aceite de oliva, el consomé de pollo en polvo y el orégano.
3. Unta por ambos lados los filetes con esta preparación y colócalos en cada uno de los cuadros de hoja de plátano. Envuélvelos.
4. Colócalos en una vaporera y cocina durante 20 minutos o hasta que los filetes estén cocidos.
5. Sirve y presenta.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6