

# Pescado en Adobo

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Adobo

**Jitomate:** 3 Unidades

**Cebolla:** 1/4 unidad

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Aceite Vegetal:** 2 cdas

**Chiles guajillo limpios:** 3 Unidades

**Sal de mar:** c/n

### Pescado

**Aceite Vegetal:** 1 Taza

**Harina:** 3 cdas

**Sal de mar:** c/n

**Filet de pescado:** 3 Unidades

**Pimienta negra molida:** c/n

## Preparación de la Receta

### Arroz

- Sofreír en aceite la cebollita cambray con el *arroz*.
- Agregar las julianas de *chile* poblano limpio y el *epazote*.
- Incorporar las aceitunas y rectificar sal.

### Adobo

- *Tatemar* el *chile* guajillo limpio, el *ajo* y la *cebolla*.
- Licuar con el *jitomate* cortado en trozos.
- Guisar el adobo en una olla con un poco de aceite.
- *Sazonar* con sal.

## Pescado

- Salpimentar los filetes de pescado.
- Enharinar y freír en aceite.
- Incorporar los filetes al adobo.

## Montaje

- Colocar una cama del *arroz* sofrito y colocar los filetes bañados con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pesacado-en-adobo>