

# Pescadillas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Guacamole

**Aguacate:** 1 unidad

**Cilantro:** c/n

**Cebolla:** ¼ unidad

**Sal:** c/n

### Minilla De Pescado

**Jitomate:** 2 Unidades

**Cebolla:** ¼ u

**Ajo:** 2 Dientes

**Aceitunas verdes:** 40 g

**Carne De Pescado Bonito:** 200 grs

**Alcaparras:** 40 g

**Perejil:** 1 Cucharada

### Pescadilla

**Tortillas De Maíz:** 4 Unidades

**Col blanca:** c/n

**Minilla De Pescado:** c/n

**Crema acida:** 2 Onza

**Queso rallado:** 100 g

### Salsa Roja

**Chile Costeño Rojo:** 5 Unidades

**Sal:** c/n

**Ajo:** 1 Diente

## Preparación de la Receta

## Minilla de pescado

- Picar las aceitunas, *cebolla*, ajos y jitomates sin semillas.
- Desmenuzar el pescado.
- Sofreír en una sartén con aceite la *cebolla* y *ajo* hasta que estén transparentes y dorados respectivamente.
- Añadir el *jitomate*, aceitunas, *alcaparras*, cocinar por unos minutos y agregar el pescado.
- Cocinar hasta que todos los ingredientes queden perfectamente mezclados.
- Añadir al final el *perejil*
- Reservar.

## Salsa roja

- Hidratar en agua caliente los chiles costeños y el *ajo*.
- Licuar todos los ingredientes con un poco de agua y reservar.
- Hidratar en agua caliente los chiles costeños y el *ajo*.
- Licuar todos los ingredientes con un poco de agua y reservar.

## Pescadilla

- Calentar las tortillas y rellenar con la minilla de pescado, doblar a la mitad y de ser necesario cerrar con la ayuda de unos palillos.
- Freír las pescadillas en aceite hasta *dorar*.
- Retirar, y escurrir en papel absorbente.
- Colocar las pescadillas en un plato, encima colocarles *col* en julianas, *crema*, queso y acompañar con *guacamole* y salsa roja.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pescadillas>