Pescadillas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Guacamole

Aguacate: 1 unidad
Cebolla: ¼ unidad
Cilantro: c/n
Sal: c/n

Minilla De Pescado

Jitomate: 2 Unidades
Carne De Pescado Bonito: 200 grs
Cebolla: ¼ u
Alcaparras: 40 g
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 1 Cucharada
Aceitunas verdes: 40 g

Pescadilla

Tortillas De Maíz: 4 Unidades
Col blanca: c/n
Crema acida: 2 Onza
Minilla De Pescado: c/n
Queso rallado: 100 g

Salsa Roja

Chile Costeño Rojo: 5 Unidades
Ajo: 1 Diente
Sal: c/n

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