

Pescado Relleno con Salsa de Mango

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Pescado

Cebolla: 1/4 Unidad

Crema de leche: 2 cdas

Ajo: 1 Diente

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: 2 cdas

Espinaca: 2 atados

Pescado: 4 Filetes

Salsa

Mango: 1 Unidad

Chile chipotle adobado: 1 Unidad

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Preparación

- Picar la *cebolla* y el *ajo* finamente
- Reservar.
- Salpimentar los filetes de pescado por ambos lados y reservar.

Relleno

- Calentar la cucharada de aceite en el sartén y cuando esté caliente sofreír la *cebolla* y *ajo* durante un par de minutos
- Añadir las espinacas troceadas y *sazonar* con sal, dejar cocer unos minutos más y agregar la *crema* revolver bien y reservar.

Salsa

- Colocar en el vaso de la licuadora la pulpa del mango y el *chile chipotle* adobado moler hasta obtener una mezcla homogénea.
- Rellenar cada filete con un poco de la mezcla de espinacas, enrollar y sujetar con un *palillo* para que no se abran.
- Calentar una cuchara de aceite y cuando esté caliente sellar cada filete por todos lados hasta que estén cocidos.
- Servir bañados con la salsa de mango.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-relleno-con-salsa-de-mango>