

Tacos de Pescado por Sonia Ortiz

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Tortillas De Maíz: 8 Unidades

Cebolla: 1/2 Unidad

Chiles de árbol: 5 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Pescado: 4 Filetes

Anana: 4 Rodajas

Chile Guajillo: 1 Unidad

Achiote en pasta: 25 grs

Cilantro: c/n

Naranjas: 2 Unidades

Vinagre de manzana: 2 cdas

Preparación de la Receta

- *Hervir* por 5 minutos chile guajillo y chiles de árbol desvenados y sin semillas.
- Licuar los chiles con *jugo* de naranjas, *vinagre*, *cebolla*, *ajo*, *achiote* en pasta y reservar .
- *Condimentar* con sal y pimienta los filetes de pescado y marinarlos con el adobo reservado.
- En una sartén *dorar* las rodajas de *ananá* y agregar los filetes de pescado hasta cocer por ambos lados.
- Una vez doradas las rodajas de *ananá* y *cocido* el pescado picar ambos ingredientes en cubos.
- En un comal calentar las tortillas de maíz.
- Armar los tacos colocando en las tortillas trozos de pescado, de *ananá* y *cilantro* picado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-pescado-por-sonia-ortiz>