# 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 chille 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**