

Tacos de pescado y mango

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para la salsa

Hinojo: 50 g

Chile pequeño: 1 Unidad

Jugo de 1/2 limón:

Repollo morado: 50 g

Aceite De Oliva: A gusto

Mango: 1 Unidad

Palta: 1 Unidad

Sal y pimienta negra: A gusto

Para los tacos

Aceite De Oliva: A gusto

Filets de pejerrey: 2 Unidades

Paprika: 1 cdita

Cúrcuma: 1 cdita

Sal y Pimienta: Al gusto

Tortillas de trigo: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para la salsa

en un bol mezclamos mango en cubos, repollo morado en juliana, palta, chile picado, hinojo en juliana y sazonamos con sal, pimienta negra, aceite de oliva y jugo de limón

- N
- Reservamos.

Para los tacos

condimentamos los filetes de pejerrey con páacute

- Prika, *cúrcuma*, sal y pimienta
- Llevamos a una sartén con aceite de oliva y cocinamos 2 minutos de cada lado.
- En otra sartén, calentamos las tortillas por unos segundos y armamos los tacos.
- Sobre cada tortilla colocamos trozos de pejerrey y por encima la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-pescado-y-mango>