elGourmet

# Tacos de pescado

Tiempo de preparación: 40 Min

## Ingredientes

**Chile rojo fresco**:
**Limon**:
**Papas cocidas**:
**Aceite De Oliva**:
**Trigo verde**:
**Eneldo**:
**Miel**:
**Sal**:
**Tortillas De Maíz**:
**Trucha**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Tostamos las tortillas durante un minuto en una parrilla y, luego, las disponemos encima de una tabla.
- Por otro lado, en un bol, colocamos el *eneldo*, la miel, el *chile* picado, un chorro de *limón* y reservamos.
- En una sartén caliente, tostamos durante 2-3 minutos los filetes de *trucha* por el lado de la piel y un minuto por el lado de la carne.
- En una sartén con aceite *saltear* las papas con el trigo verde.
- Por último, colocamos las papas cortadas encima de los tacos abiertos y luego la *trucha* cortada y la vinagreta.
- Servimos

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-pescado**