Tilapia en Salsa Verde

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite Vegetal: c/n
Cebolla: 1/4 unidad
Hojas de espinaca: 1/2 Atado
Palta: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Tequila blanco: 50 c.c.
Tomatillo verde: 2 Unidades
Vinagre Blanco: 75 c.c.
Agua: c/n
Chile serrano: 1 unidad
Ajo: 1 Diente
Puré de tomates con guajillo: c/n
Tallos de cilantro: 5 Unidades
Tilapia: 500 Gramos
Perejil: 5 Ramas

Preparación de la Receta

- Licuar *cebolla*, *ajo*, *chile* serrano, tomatillo, tallo de *cilantro*, sal, pimienta, media *palta*, tequila blanco, *vinagre* blanco, un poco de agua, una hojas de *espinaca* y *perejil*.
- Sobre un papel aluminio colocar una base de puré de tomates con guajillo, un puñado de hojas de *espinaca* y por encima los filetes de pescado condimentado.
- Cubrir con la salsa verde licuada y cerrar bien el paquete.
- Repetir la operación con los filetes restantes y llevar a horno a 180!° C por 10 minutos.
- Abrir el paquete y servir en un plato agregando un poco mas de salsa verde en la base y por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tilapia-en-salsa-verde