



PESCADO A LA VERACRUZANA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- Margarina sin sal La Villita
- 1 cebolla blanca, fileteada
- 4 dientes de ajo, fileteado
- 6 jitomates
- 1/2 tazas de puré de tomate
- 1/2 tazas de aceitunas rebanadas
- 4 tazas de chile güero, encurtidos
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de orégano
- 2 cucharadas de perejil, finamente picado
- Sal y pimienta
- Hoja de plátano
- 4 filetes de huachinango
- suficiente de perejil

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es una chulada, la amarán todos en casa.

Para la salsa, en un sartén a fuego medio calentamos un poco de margarina y cocinamos la cebolla hasta que esté transparente. Agregamos el ajo y doramos ligeramente, añadimos el jitomate, el puré de tomate y cocinamos por 3 minutos.

Incorporamos las aceitunas, los chiles güeros, el laurel, el orégano, el perejil y cocinamos 5 minutos. Sazonamos con sal y pimienta, retiramos y dejamos enfriar.

En un comal, asamos las hojas de plátano para suavizar. Sazonamos los filetes de huachinango con sal y pimienta, los colocamos en las hojas de plátano y cubrimos con la salsa previamente preparada. Cerramos y cocinamos en una olla con rejilla y agua hirviendo hasta que el pescado esté cocido.

Servimos el pescado empapelado, decoramos con perejil fresco y acompañamos con un poco de arroz blanco. ¡Disfrútenlo!