



PESCADO ASADO A LA MEXICANA CON VERDURAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 300 gramos de pescado en filetes
- 3 papas grandes
- 250 gramos de ejotes
- 3 jitomates
- 1 cebolla
- 1 barra de 90 gramos de Margarina con sal La Villita
- Ajo

MODO DE PREPARACIÓN

En una olla, ponemos a hervir los ejotes y las papas limpias durante 20 minutos. Después picamos en cubos pequeños ambas verduras.

En un sartén caliente, agregamos $\frac{1}{4}$ de la barra de Margarina La Villita para que se derrita y, con mucho cuidado, añadimos las verduras que servirán de guarnición.

Para la salsa mexicana, picamos en cubitos pequeños media cebolla, 3 jitomates y un diente de ajo. Primero, sofreímos la cebolla y el ajo con un $\frac{1}{4}$ de Margarina La Villita en una sartén; cuando estén sofritos, agregamos el jitomate y movemos constantemente. Cuando esté listo, pasamos esta mezcla a la licuadora junto con sal y pimienta, licuamos sólo un poco. En el mismo sartén donde freímos la verdura, incorporamos el pescado con otro poco de Margarina La Villita, volteamos con cuidado y agregamos sal y pimienta al gusto.

Al servir, acompañamos el pescado con la guarnición y la salsa encima.

¡Provecho!