



PESCADO VERACRUZANO LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 50 minutos

INGREDIENTES

Para el pescado

- 2 cucharaditas de margarina La Villita con sal
- 4 piezas de Filete de pescado
- 2 cucharadas de Harina
- 1/2 Taza de Aceitunas verdes
- 6 piezas de Chiles güeros en escabeche

Para el caldillo

- 3 piezas de Jitomate.
- 1/4 de Cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 2 Hojas de Laurel
- 1 Pizca de Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Deleita el paladar de tu familia con esta fácil y deliciosa receta. Enharina los filetes ligeramente y fríelos en la margarina hasta que doren. Reserva.

Para preparar el caldillo licua el jitomate, cebolla y ajo con el agua. Sofríe el caldillo en la misma olla donde se frieron los filetes, agrega laurel, aceitunas y chiles güeros dejando hervir 5 minutos más.

Agrega los filetes al caldillo y cocina 3 minutos, sirve inmediatamente acompañados de arroz blanco y brócoli al vapor.

 LaVillitaMX  @LaVillita