



## PESCADO A LA PUTANESCA 6 Porciones

### Pescado:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla chica, picada finamente
- 1 lata de jitomate sin piel y picado en cubos
- 15 aceitunas verdes, sin hueso y rebanadas
- 2 cucharadas de chile de árbol, triturado
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 tazas de jugo de los jitomates de lata
- 6 filetes de pescado blanco

### Guarnición:

- Sal y pimienta, al gusto
- 4 calabazas, cortadas a lo largo
- 2 huevos, batidos ligeramente
- 1 taza de pan molido
- 1 taza de queso parmesano, en polvo
- Aceite de oliva, cantidad necesaria

### Método de Preparación:

1. Para el pescado, calienta el aceite y sofríe la cebolla, añade el jitomate, las aceitunas y el chile, deja cocinar por unos minutos y salpimienta. Agrega los filetes de pescado, el jugo del jitomate y tapa, deja cocinar hasta que los filetes de pescado estén cocidos.
2. Para la guarnición, salpimienta las calabazas, pásalas por el huevo y después por el pan molido previamente mezclado con el queso parmesano. Calienta un poco de aceite y fríe las calabazas por ambos lados. Retira y colócalas en papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
3. Ofrece sirviendo el pescado cubierto con la verdura y acompañado con las calabazas.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*