



PESCADO CON MAYONESA DE GUAJILLO 4 Porciones

Ingredientes:

- ½ taza de mayonesa
- 1 taza de crema (250ml)
- ¼ de taza de leche (60ml)
- 3 chiles guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 4 filetes de pescado blanco
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de mantequilla
- Verduras al vapor, para acompañar

Método de Preparación:

1. Licúa la mayonesa con la crema, la leche, los chiles y el consomé. Reserva.
2. Sazona los filetes de pescado con sal y pimienta; calienta la mantequilla y fríelos hasta que estén cocidos.
3. Ofrece los filetes acompañando con la mayonesa de guajillo y las verduras al vapor.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

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