



PESCADO AL TEQUILA 4 porciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 2 tazas de crema
- 4 cucharadas de salsa de soya
- ¼ de taza de tequila
- 4 filetes de pescado blanco
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Método de Preparación:

1. En una sartén caliente funde la mantequilla, fríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados, agrega la crema, la salsa de soya y el tequila, mezcla perfectamente, deja hervir por 5 minutos, reserva.
2. Salpimenta los filetes de pescado, en una sartén calienta el aceite y fríe los filetes por ambos lados hasta que estén bien cocidos.
3. Sirve los filetes de pescado bañados con la salsa de tequila y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

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