



## PESCADO CRIOLLO 4 porciones

### Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 4 filetes de pescado blanco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ barra de mantequilla
- ½ cebolla, fileteada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 pimiento morrón verde, cortado en cubos
- 3 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- 1 paquete de aceitunas verdes, sin hueso (175 g)

### Método de Preparación:

1. Salpimenta los filetes de pescado, en una sartén calienta el aceite y fríelos por ambos lados hasta que estén bien cocidos; reserva.
2. En el mismo sartén funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega el pimiento morrón verde y los jitomates cocina a fuego medio moviendo constantemente hasta que estén suaves, sazona al gusto. Añade las aceitunas y los filetes de pescado y cocina por 5 minutos más.
3. Sirve los filetes de pescado y ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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