



PESCADO CON SALSA DE CHIPOTLE

4 porciones

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 4 filetes de pescado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 4 chiles chipotle secos
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- ½ taza de agua
- 1 taza de crema
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo

Método de Preparación:

1. Salpimenta los filetes de pescado, en una sartén calienta 2 cucharadas de aceite de oliva, fríe los filetes por ambos lados hasta que estén bien cocidos; reserva.
2. En el mismo sartén calienta la cucharada de aceite restante, fríe los chiles, la cebolla y los ajos hasta que estén ligeramente dorados cuidando que los chiles no se quemen
3. Licúa con el agua, la crema y el consomé de pollo, regresa al fuego y cocina a fuego medio moviendo constantemente hasta que suelte el hervor.
4. Sirve los filetes de pescado bañando con la salsa de chipotle y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

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