



ENCHILADAS DE PESCADO EN SALSA DE ACHIOTE

4 Porciones

Ingredientes:

- 12 piezas tortillas de maíz
- 3 filetes de pescado blanco cortado en cubos medianos
- ½ pieza cebolla morada finamente picada
- 1 diente ajo finamente picado
- 1 pieza chile serrano finamente picado
- 2 piezas jitomate cortado en cubos pequeños
- 5 ramitas de cilantro, lavado, desinfectado y finamente picado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 20 gr pasta de achiote
- 1 pieza mango (sólo pulpa)
- 300 ml jugo de naranja natural
- 1 cucharadita orégano
- Aceite vegetal

Método de Preparación:

1. Coloca un poco de aceite sobre una cacerola y sofríe la cebolla, el ajo y el chile serrano. Agrega los cubos de pescado, cocina por 5 minutos y adiciona los cubos de jitomate; mezcla, salpimenta y espolvorea el cilantro picado. Reserva.
2. Fríe las tortillas en aceite caliente, escurre y reserva.
3. Para la salsa, licúa el achiote y la pulpa de mango con el jugo de naranja. Lleva a una cacerola, agrega el orégano, sal y pimienta. Hierve durante 10 minutos.
4. Sumerge las tortillas fritas en la salsa y rellénalas con la preparación del pescado.
5. Sirve y presenta con rodajas de cebolla morada.

Tiempo de Preparación: 30 minutos.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: **

Fácil: **

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

CUADRO INFORMATIVO

Estas enchiladas son una excelente variante de las enchiladas tradicionales, su sabor es único gracias a la pasta de achiote que lleva su salsa, combinada con el sabor dulce y ácido del mango y el jugo de naranja. Ideales para compartir con la familia.