



## PESCADO AL ACHIOTE EN HOJA DE PLÁTANO

4 porciones

### Ingredientes:

- 4 naranjas, sólo el jugo
- 1 barra de achiote
- 2 ½ cucharadas de vinagre blanco
- Sal y pimienta, al gusto
- Hoja de plátano
- 4 filetes de pescado blanco
- ¼ de cebolla morada, fileteada
- Chile habanero, cortado en tiras

Horno precalentado a 180° C

### Método de Preparación:

1. Licúa el jugo de naranja con el achiote, el vinagre y sazona al gusto.
2. Coloca en cada hoja de plátano de un tamaño que alcance para envolver el pescado previamente salpimentado.
3. Añade salsa de achiote, cebolla morada y chile habanero, envuelve perfectamente cada pescado y coloca en un refractario. Hornea por 35 minutos.
4. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 35 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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