



PESCADO EMPAPELADO A LA MEXICANA

Ingredientes

- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- 3 chiles poblanos
- 1 manojo grande de flor de calabaza
- 1 taza de granos de elote
- Sal y pimienta, al gusto
- 4 filetes de pescado blanco
- 4 hojas de papel aluminio
- 4 cucharadas de mantequilla, en cubos
- 1 taza de queso manchego rallado

Preparación:

1. Pica el ajo, la cebolla, el chile poblano, la flor de calabaza y reserva.
2. Salpimenta los filetes, colócalos en las hojas de papel aluminio, cubre con un poco de las verduras y mantequilla y queso.
3. Envuelve perfectamente, colócalos en una vaporera y cocina hasta que estén cocidos.
4. Ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos

DIFICULTAD: Fácil