



## PESCADILLAS 6 Porciones

### Relleno:

- 2 litros de agua
- 600 g de pescado blanco
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla, picada en julianas
- 1 hoja de laurel
- 2 ramas de tomillo
- 4 ramas de perejil
- ¼ de taza de vino blanco
- Sal, al gusto

### Salsa:

- 3 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada en cubos
- 1 diente de ajo, picado
- 6 jitomates, sin semillas y picados en cubos
- 20 aceitunas verdes sin hueso, picadas
- 2 chiles chipotle de lata, picados
- ½ taza de cilantro, picado
- 1 kg de masa de tortillas
- Aceite, cantidad necesaria para freír

### Salsa picante:

- 1 cebolla, picada
- 3 chiles habaneros, sin semillas y picados
- 3 limones, sólo el jugo
- Sal, al gusto

### Método de Preparación:

1. Para el relleno, cuece en el agua el pescado junto con la cebolla, los ajos, las hojas de laurel, el tomillo, el perejil, el vino blanco y la sal. Retira el pescado y desmenúzalo, reserva junto con el caldo de la cocción.
2. Para la salsa, en una sartén calienta el aceite y sofríe la cebolla con el ajo, añade el jitomate y agrega el pescado. Integra las aceitunas, los chiles y el cilantro y cocina 5 minutos más, retira del fuego y deja enfriar.
3. Toma pequeñas porciones de la masa y forma las tortillas; en el centro de cada una coloca un poco del relleno, dobla formando las pescadillas presionando las orillas para evitar que se salga el relleno; fríelas en el aceite caliente. Escurre en papel absorbente y reserva.

4. Para la salsa picante; mezcla todos los ingredientes y ofrece con las pescadillas.

Tiempo de Preparación: 45 min.

Grado de Dificultad: \*\*

**Muy Fácil: \***

**Fácil: \*\***

**Medio: \*\*\***

**Difícil: \*\*\*\***

**Muy Difícil: \*\*\*\*\***