

ALAMBRE DE PESCADO (6 raciones)



INGREDIENTES

- 6 filetes gruesos de pescado (600 g) en cubos
- 90 g de tocino vegetariano en cuadritos
- 300 g de salsa picante al gusto
- 250 g de champiñones en rebanadas
- 1 cebolla picada en cubos grandes (200 g)
- 1 pimiento verde cortado en cuadros medianos (100 g)
- 1 pimiento rojo cortado en cuadros medianos (100 g)
- El jugo de un limón (30 ml)
- 3 cucharadas de cilantro picado (15 g)
- 2 dientes de ajo (4 g) triturados
- 1 cucharada de sazónador o salsa de soya
- 750 g de tortillas
- 6 cucharadas de aceite (60 ml)
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- 1 Coloca los cubos de pescado en un bol y baña con el jugo de limón, ajo triturado, salsa de soya, el cilantro picado, sal y pimienta. Refrigera durante media hora.
- 2 Calienta dos cucharadas de aceite y sofríe los trozos de pescado. Reserva.
- 3 Calienta el resto del aceite y sofríe el tocino, saltea la cebolla y pimientos. A media cocción, incorpora los champiñones, salpimenta.
- 4 Al final, incorpora los trozos de pescado, mezcla cuidadosamente.
- 5 Sirve el pescado en las tortillas en forma de taco y baña con la salsa de tu preferencia.



LA
TRANSFORMACIÓN
EMPIEZA CON LO QUE LLEVAS A **TU MESA**