

# Filete de Pescado en Salsa de Huauzontle

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

## Ingredientes

Profeco recomienda  
*Mojarra Tilapia*

- 6 Filetes de pescado blanco
- 1 kg de Tomate
- ¼ de Cebolla blanca cortada en pluma
- 2 Chiles secos de árbol
- 300 g de Huauzontle limpio y lavado
- Sal y pimienta al gusto
- c/n Manteca de cerdo

## Preparación

1. Cuece los tomates y muélelos en la licuadora con agua de la cocción.
2. Coloca un poco de manteca de cerdo en una cacerola y acitrona la cebolla y los chiles troceados.
3. Agrega y sofríe el tomate molido.
4. Deja hervir y sazona con sal y pimienta.
5. Agrega los filetes de pescado y espera a que se cuezan.
6. Agrega las bolitas de los huauzontles y espera a que den un hervor.
7. Monta en un plato y baña con la salsa.



1088 KCAL.



\$106.72



6 PORCIONES



1 HORA

Fotografía: José Rodríguez

