

# Machaca de Pescado

En este platillo se utilizó rockot. Para elaborar la machaca primero hay que asar el pescado, mientras tanto se pica jitomate en cubos, cebolla, pimiento morrón y un poco de ajo. En una olla con aceite caliente se acitronan la

el jitomate. Cuando empieza a soltar el líquido se agrega el pescado asado y se salpimenta. Se sirve con un poco de frijoles refritos, salsa al gusto, un poquito de limón, si la gente gusta, y muy importante acompañar con tortillas de harina.

Fotografía: José Luis Sandoval

