



PESCADO EN SALSA DE CHILE DE CASCABEL

INGREDIENTES

- 1 Botella de Salsa Tierra Brava Habanero Rojo
- 6 Filetes de pescado lavado y escurridos
- 4 Papas cocidas y en cubos
- 2 Tomates rojos asados
- 125gr de tomates verdes cocidos
- 100gr de queso fresco desmoronado
- 1/2 Cebolla blanca
- 2 Cucharadas de aceite
- 5 Chiles cascabel asados y desvenados
- 2 Dientes de ajo asados
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Licue los chiles con los ajos, la cebolla, los tomates y los tomates rojos.

En un sartén con teflón caliente el aceite y fría la salsa. Sazone con sal y pimienta. Salpimenté los filetes y cocínelos en la salsa. Agregue las papas picadas.

Cocine por 10 minutos o hasta que el pescado esté totalmente cocido.

Sirva con el queso espolvoreado encima. Agregue un poco de Salsa Tierra Brava Habanero rojo encima.

Rinde 6 porciones.