

TACOS DE PESCADO CON FRESCA

RINDE 2-3
PORCIONES



INGREDIENTES

- 1/3 de taza de Fresca Toronja
- 2 filetes de pescado blanco de 8 oz cada uno
- 1/2 cucharadita de chile en polvo
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/4 de cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de aceite de canola
- 6 tortillas de maíz
- 1 taza de col rallada
- 1/2 taza de pico de gallo
- 1/3 de taza de crema agria
- 1/4 de taza de cilantro picado
- Gajos de limón verde

PREPARACIÓN

1. Marina el pescado en Fresca durante 20 minutos. Mezcla las especias, la sal y la pimienta.
2. Coloca el pescado en una charola forrada con papel aluminio y ligeramente aceitada. Sazona y cocina bajo el asador del horno de 8 a 10 minutos, hasta que esté cocido y se desmenuce fácilmente.
3. Desmenuza el pescado y repártelo entre las tortillas calientes. Agrega col, pico de gallo, crema agria, cilantro y limón.

ESCANEA PARA MÁS RECETAS

CELEBRA TU SABOR

