TACOS DE PESCADO CON FRESCA



RINDE 2-3 PORCIONES

INGREDIENTES

- de taza de Fresca Toronja
- 2 filetes de pescado blanco de 8 oz cada uno
- ½ cucharadita de chile en polvo
- ½ cucharadita de comino
- ¼ de cucharadita de ajo en polvo
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de aceite de canola
- 6 tortillas de maíz
- 1 taza de col rallada
- ½ taza de pico de gallo
- de taza de crema agria
- ¼ 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