



PORCIONES

8 a 10

TIEMPO

40 min

DIFICULTAD

* * * * *

FILETE A LA DIABLA



INGREDIENTES

- 1 Kg • de filete de pescado Basa blanco
- 5 • chiles de árbol secos
- 3 • chiles guajillos secos
- 1 • paquete de queso amarillo **Chipilo®**
- ½ Lt • de crema **Chipilo®**
- 1 • ajo
- 1 • cebolla
- sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Se hidratan los chiles secos, se licúan todos los ingredientes excepto el filete.
- 2 En un sartén se sazona todo el licuado por 5 minutos, se colocan los filetes en la sartén con la crema y se dejan cocer a fuego medio por 8 minutos y ¡listo!



• DE 1935 •


EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

