



FISCH mit SALSA ROJA oder SALSA VERDE oder SALSA CHIPOTLE

Pescado en Salsa María Dolores

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 frische Fischfilets (à ca. 150 - 200 g, z.B. Red Snapper)
- 2 Glas (440g) Salsa Roja, Verde oder Salsa Chipotle María Dolores
- 3 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. 3 EL Öl in Bratpfanne erhitzen. Fischfilets anbraten.
2. Pfanne mit den Fischfilets vom Herd nehmen und Salsa María Dolores langsam dazugeben, dabei Pfanne immer wieder kurz hin und her schütteln (verhindert das Aufspritzen der Salsa).
3. Bei tiefer Hitze wieder kurz auf Herd stellen bis die Salsa heiss ist.
Sofort servieren.

DAZU PASST: Reis und Tortillas. Hat man keine Tortillas, passt Reis allein auch sehr gut.

