



MÉRIDA

Pescado en achiote

INGREDIENTES

- 4 filetes de pescado blanco
- 1/2 taza de jugo de naranja agria
- 2 dientes de ajo, picados
- 1/2 cucharadita de comino
- Hojas de plátano (opcional)
- 50 g de pasta de **Achiote Mérida**
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de orégano
- Sal y pimienta al gusto
- Rodajas de limón y cilantro fresco para decorar

PREPARACIÓN

Preparar la marinada:

En un tazón pequeño, mezcla la pasta de **Achiote Mérida**, el jugo de naranja agria, el aceite de oliva, el ajo picado, el orégano, el comino, la sal y la pimienta hasta obtener una mezcla homogénea.

Marinar el pescado:

Coloca los filetes de pescado en un recipiente grande y vierte la marinada sobre ellos. Asegúrate de que todos los filetes queden bien cubiertos con la marinada.

Cubre el recipiente y deja marinar en el refrigerador durante al menos 30 minutos.

Preparar para cocinar:

Si usas hojas de plátano, pásalas por la llama de una estufa para suavizarlas y hacerlas más manejables.

Cocinar el pescado: Precalienta el horno a 180°C (350°F). Coloca los filetes de pescado marinados en una bandeja para hornear. Si usas hojas de plátano, colócalas en la bandeja y pon los filetes encima de ellas. Cubre los filetes con más hojas de plátano o papel aluminio para que se cocinen al vapor. Hornea durante 20-25 minutos, o hasta que el pescado esté bien cocido y se desmenuce fácilmente con un tenedor.

Servir:

Coloca los filetes de pescado en un plato y decora con rodajas de limón y cilantro fresco. Sirve el pescado en achiote con arroz blanco, tortillas de maíz y una ensalada fresca.



¡Disfruta de tu delicioso escado en achiote!