

# EMPANADAS DE MADURO CON PESCADO

## Ingredientes:

- 1 ½ lb de pescado entero
- 3 Plátanos amarillos
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de cebolla picada
- 1 cebolla en rodajas
- ½ taza de chiltoma picada
- 2 onzas de mantequilla
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de salsa inglesa
- Aceite
- Sal y Pimienta al gusto



## Preparación

Poner a hervir agua y agregar cebolla en rodaja, chiltoma, ajo, y sal al gusto, cuando el agua hierva agregar el pescado hasta cocerlo. Retirar el pescado, enfriarlo y desmenuzarlo, posteriormente freírlo en mantequilla y agregar la cebolla y chiltoma picada, la mostaza, salsa inglesa y pimienta al gusto. Cocer los plátanos y majarlos hasta lograr una buena consistencia. Extender la masa de maduro en forma de rueditas para hacer las empanadas, colocar la carne de pescado en el centro, doblar y darle la forma de empanada. Freír las empanadas en un sartén con aceite bien caliente hasta que se doren y queden bien cocida servir las calientes.