

ENCHILADA DE PESCADO

Ingredientes

2 lb de pescado entero
1 lb de maseca
1 bolsita de achiote
2 dientes de ajo
1 taza de cebolla picada
½ taza de chiltoma picada
2 onzas de mantequilla
1 cucharadita de mostaza
2 consomé de marisco
1 cucharadita de salsa inglesa
Aceite
Sal
Chile
Pimienta



Preparación

Poner a hervir agua y agregar cebolla en rodaja, la chiltoma, ajo y sal al gusto, cuando el agua hierva agregar el pescado hasta cocerlo. Retirar el pescado, enfriarlo y desmenuzarlo, freírlo en mantequilla y agregar la cebolla y chiltoma picada, mostaza, salsa inglesa y chile al gusto.

Preparar la masa con ½ taza de caldo de pescado agregar achiote, pimienta, consomé de marisco y sal al gusto amasar hasta lograr una buena consistencia. Estirar porciones de masas para hacer las empanadas colocar pescado en el centro, doblar y darle la forma de empanada. Freír las enchiladas en un sartén con aceite bien caliente hasta que se doren y queden bien cocida servir las calientes.