



# Pescado Guisado con Coco

## Ingredientes

- 1 lata de **Leche de Coco La Famosa**
- 2 libras de filete de pescado
- Orégano
- ½ taza de aceite
- 2 dientes de ajo
- 1 sopita
- 1 cebolla mediana
- ¼ taza de verduras (recaíto)

## Preparación

Sazonar el pescado con orégano, limón, ajo, sal y una cucharada de aceite. Sofreír el pescado y reservar. Para el escabeche, sofreír ajo, orégano, ají, sopita y la Leche de coco La Famosa. Cocinar el pescado a fuego lento en esta salsa y al final agregar las verduras en los últimos minutos.



6 personas



40 minutos

