



Pellizcadas de minilla de pescado

Ingredientes

- 1 kilo (2.2 Lb) de masa hecha con harina de maíz MASECA® Amarillo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 400 gramos (14 oz.) de filete de pescado blanco
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de ajo picado finamente
- 4 cucharadas de cebolla picada finamente
- 2 cucharadas de perejil picado
- 6 jitomates asados, pelados, sin semilla y picados finamente
- ¼ de taza de aceitunas picadas
- 2 cucharadas de alcaparras picadas
- 1 taza de frijoles negros refritos
- 4 chiles jalapeños en escabeche
- 2 limones cortados

Modo de preparación

1. Amasa la masa de maíz con un poco de agua si está seca.
2. Divida la masa en 32 bolitas. Coloque en una prensa para tortillas entre dos hojas de plástico y aplasta ligeramente hasta formar una tortilla pequeña y gruesa.
3. Calienta en la sartén o un comal a fuego lento y cuécelas por 3 minutos de cada lado cuidando que no se quemen.
4. Retíralas del fuego y pellízcalas a las orillas para que hacer un borde y formar las pellizcadas.
5. Pica finamente el filete de pescado.
6. En una sartén caliente, agregue aceite y dore el ajo, la cebolla y el perejil. Agrega el pescado y saltéalo por unos minutos.
7. Incorpora los jitomates, las alcaparras y las aceitunas. Cocina todo a fuego bajo hasta que esté casi seco.
8. En una sartén grande, calienta un poco de aceite y dora las pellizcadas ligeramente. Colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
9. Unta las pellizcadas con los frijoles calientes, cubre con la minilla de pescado y acompaña con chiles en escabeche y limones.