



# Pescadillas

## Ingredientes

- ½ kilo (1 lb.) de masa hecha con harina de maíz MASECA® Amarillo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 3 jitomates en cubos pequeños
- ½ kilo (1 lb.) de pescado blanco
- ½ cucharadita de orégano
- 1 pizca de comino
- ½ taza de aceituna picada
- ½ taza de aceite
- 4 limones cortados
- Sal y pimienta al gusto

## Modo de preparación

1. Calienta en una sartén el aceite y sofríe la cebolla y el ajo.
2. Agrega el jitomate y el pescado, deja cocinar hasta que comience a desmenuzarse.
3. Incorpora el orégano, el comino y las aceitunas. Salpimienta al gusto. Deja enfriar.
4. Amasa la masa de maíz con un poco de agua si está seca.
5. Divida la masa en 12 bolitas. Coloque en una prensa para tortillas entre dos hojas de plástico y aplasta hasta formar una tortilla muy delgada.
6. Rellena cada una de las tortillas delgadas con pescado. Cierre la tortilla y presione las orillas para formar la pescadilla.
7. En una sartén, caliente un poco de aceite y fríe cada una de las pescadillas. Colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
8. Sirve con salsa y unas rebanadas de limón.