



# PESCADO EN SALSA DE MANÍ

**Tiempo de preparación:** 20 minutos

**Número de comensales:** 5 personas

## INGREDIENTES

- 1½ libra de pescado
- 3 cucharadas de maní molido
- 1 cucharada de aliño
- 2 tazas de agua
- 1 cucharadita de achiote
- Cilantro al gusto
- Cebolla verde al gusto
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

1. Limpiar, lavar y abrir el pescado, luego en un recipiente revolverlo con aliño y sal.
2. En la licuadora poner el agua y el maní molido, licuarlo hasta que se disuelvan y vaciarlo sobre un zarten hondo (wok).
3. Calentar de forma gradual y a fuego bajo el zarten, junto con el líquido vertido y agregar el pescado.
4. Dejarlo cocinar por 15 minutos a fuego lento y tapado. Picar cebolla verde y cilantro al gusto.

Si aumenta o disminuye el número de personas a servir, solo resta o aumenta de forma proporcional la cantidad de ingredientes.

Si te gustó esta receta, consigue muchas más en [www.barromanabita.com](http://www.barromanabita.com)

## ACOMPAÑANTES

- Plátano asado
- Ensalada
- Arroz
- Chifle

## IMPORTANTE

Solo utilizar los pescados Wahoo y Dorado.



**Barro  
Manabita**