



Pellizcadas de minilla

Ingredientes

- 1 kg. de masa hecha con MASECA Amarillo
- 2 cdtas. de aceite de oliva
- 400 g. de filete de pez sierra
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 cda. de ajo picado finamente
- 4 cdas. de cebolla picada finamente
- 2 cdas. de perejil picado
- 6 jitomates asados, pelados, sin semilla y picados finamente
- ¼ taza de aceitunas picadas
- 2 cdas. de alcaparras picadas
- 1 taza de frijoles negros refritos
- 4 piezas de chile jalapeño en escabeche
- 2 limones cortados

Modo de preparación

- 1.** Amasa la masa de maíz con un poco de agua si es necesario.
- 2.** Divide la masa en 32 bolitas y colócalas entre dos hojas de plástico, aplasta ligeramente.
- 3.** Calienta en la sartén o un comal a fuego lento y cuécelas por 3 minutos de cada lado cuidando que no se quemen. Retíralas del fuego y pellízcalas a las orillas para que se alce y quede la forma de las pellizcadas.
- 4.** Pica finamente el filete de pez sierra.
- 5.** Calienta la sartén y fríe con un poco de aceite el ajo, la cebolla y el perejil. Agrega el pescado y saltéalo por unos minutos.
- 6.** Incorpora los jitomates, las alcaparras y las aceitunas. Cocina todo a fuego bajo hasta que esté casi seco.
- 7.** Calienta un poco de aceite en la sartén grande y dora las pellizcadas ligeramente. Colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
- 8.** Unta las pellizcadas con los frijoles calientes, cubre con la minilla y acompaña con chiles en escabeche y limones.