



# Pescadillas

## *Ingredientes*

- 4 cdas. de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 3 jitomates en cubos pequeños
- ½ kg. de pescado blanco
- ½ cdta. de orégano
- 1 pizca de comino
- ½ taza de aceituna picada
- ½ kg. de masa hecha con MASECA Amarillo
- ½ taza de aceite
- Sal y pimienta al gusto
- 4 limones cortados

## ***Modo de preparación***

- 1.** Calienta en una sartén el aceite, sofríe la cebolla y el ajo. Deja que se dore.
- 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 es necesario.
- 5.** Divide la masa en 12 bolitas y colócalas entre dos hojas de plástico, aplasta hasta que quede una capa fina. Puedes usar un rodillo o una máquina de tortillas para que quede mejor.
- 6.** Rellena cada una de las tortillas delgadas, trata de crear un taco al cerrar las orillas.
- 7.** Calienta una sartén con 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.