RECETAS de *Cuaresma*Pescado con ensalada de mango picante

♂ 40 minutos ⊕ 4 porciones ☆ Dificultad

INGREDIENTES

- 2 mangos cortados en cubos
- ½ taza de cebolla morada picada
- 1 chile serrano picado
- 2 cucharadas de jugo de limón sal y pimienta
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de curry en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 4 filetes de pescado blanco aceite en aerosol

PREPARACIÓN

- **1.** Para la ensalada, mezcla los mangos, la cebolla, el chile, el cilantro y el jugo de limón en un recipiente de vidrio; sazona con sal. Reserva.
- 2. Mezcla el aceite de oliva, el curry, el ajo, la sal y la pimienta en un tazón. Unta los filetes de pescado por ambos lados y refrigera 10 minutos.
- **3.** Rocía ligeramente los filetes con el aceite en aerosol y ásalos en una parrilla hasta que estén cocidos.
- **4.** Acompaña el pescado con la ensalada de mango y arroz blanco.

