

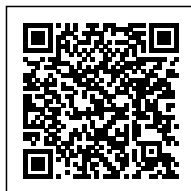
TOSTADAS DE JÍCAMA CON PESCADO SPICY

Posted on 6 septiembre, 2020 by Regina Villarreal



Categories: [Entradas](#), [Plato Fuerte](#), [Recetas](#), [Tacos](#)

Tags: [agregavidaatucomida](#), [ensalada](#), [ensalada de pescado](#), [ensalada fresca](#), [jicama](#), [pescado](#), [pescado spicy](#), [tostada](#)



INGREDIENTES:

- 3 filetes de pescado blanco
- 1 C. aceite de oliva extra-virgen prensado en frío
- 1 ½ C. [ADOBO MAESTRO GREENHOUSE](#)
- ½ C. [MIXTO PICANTE GREENHOUSE](#) (opcional si se quiere más picoso)
- ¼ C. [MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE](#)
- Sal de mar y pimienta negra al gusto
- ½ Jicama partida tostada (o más delgada como tortilla para tacos)

PARA LA ENSALADA

- ¼ taza de zanahoria rallada
- ¼ taza de col morada
- 2 c. cebolla morada picada
- 1 ½ c. de cilantro fresco picado
- 1 ½ piezas jugo de limón
- ½ c. aceite de oliva extra-virgen
- 1 c. [MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE](#)
- ¼ aguacate en cubos
- Sal de mar al gusto
- Chile jalapeño fresco en rebanadas delgadas
- ½ aguacate en cubos

PREPARACIÓN:

1. Remojar los filetes de pescado en leche por unos 20 minutos y después en agua mineral por otros 20 minutos. Enjuagar.
2. En un refractario colocar los filetes de pescado y sazonar con el [ADOBO MAESTRO GREENHOUSE](#), el [MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE](#), (si se desea más picante agregar el [MIXTO PICANTE GREENHOUSE](#)) la sal, la pimienta y el aceite de oliva. Dejar marinar por lo menos una hora.
3. Picar todos los vegetales y mezclarlos en un tazón con el limón (el aguacate dejarlo para el final), el aceite de oliva, el [MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE](#) y la sal de mar.
4. En un sartén bien caliente colocar los filetes de pescado unos 2-3 minutos por lado o hasta

cocción deseada. Desmenuzar en pedazos grandes.

5. Servir en un plato las tostadas de jícama, encima de ellas el pescado y la mezcla de la ensalada de *topping*.
6. Espolvorear con hojas de cilantro y acomodar unas rebanadas de chile jalapeño fresco encima y al final agregar los cubos de aguacate.
7. Opcional: agregar mayonesa *spicy* encima de todo.

[AGREGA VIDA A TU COMIDA](#)

