



## **papillotes de pescado con compota de chile ancho y mango**

El chile ancho es originario de los estados de Guanajuato, San Luis Potosí, Zacatecas y por supuesto Puebla. Es la versión deshidratada del chile poblano. Al ser moderadamente picoso da un sabor muy agradable a los platillos.



### **ingredientes para 2 personas**

- 45 gramos de chile ancho
- ½ cuchara cafetera de mezcla de especias **roma** de Jardin Secret
- 1 chalote finamente rebanado
- 1 cuchara de aceite vegetal
- 2 mango cortados en cubitos
- 2 filetes de pescado
- hoja de plátano (para el papillote) u hojas de aluminio

### **preparación**

1. Desgranar y desvenar el chile ancho y ponerlo a remojar en agua hirviendo durante 5 minutos para que se ablande. Cortar en tiras.
2. Sofreír el chalote en el aceite vegetal con la mezcla de especias.
3. Incorporar el chile: la preparación se tiene que colorear.
4. Agregar el mango y cocer durante 10 a 15 minutos más. Agregar sal tomando en cuenta que el chile tiende a absorberla.
5. Colocar los filetes en las hojas de plátano y salsear con la compota. Cerrar con la ayuda de palillos.
6. Cocer al vapor durante 25 minutos.
7. Servir con un cuscús natural cocido al vapor.

