



**GLEANERS**  
EST. 1977  
FEEDING PEOPLE. NOURISHING LIVES.

## TACOS DE PESCADO CON SALSA DE DURAZNO

### MATERIALES:

Cuchillo afilado  
Tabla de cortar  
Cucharas medidoras  
Bol mediano  
Tazón pequeño  
Sartén  
Espátula

### INGREDIENTES:

#### Para la salsa:

1 lata (de 15 onzas) de mitades de durazno –  
escurrido, enjugado, y picado  
1/2 pimiento, picado finamente (aproximadamente  
1/2 taza)  
1/4 cebolla, picada finamente (aproximadamente 1/4  
taza)  
1 jalapeño entero sin semillas, picado finamente  
(opcional)  
1 cucharada de cilantro fresco, picado finamente  
2 cucharadita de jugo de limón

#### Para el pescado:

4 filetes de pescado blanco (aproximadamente 1 libra)  
1 cucharada de chile en polvo  
1/4 cucharadita de sal  
2 cucharaditas de comino  
1/2 cucharadita de orégano  
1/4 cucharadita de ajo en polvo  
8 tortillas de harina de 6" (calentadas)

Rinde 4 porciones

Busca más recetas al: [www.gcfb.org/recipes\\_resources](http://www.gcfb.org/recipes_resources)

# INSTRUCCIONES:

## Para la salsa:

1. En un tazón mediano, mezcle los duraznos picados, el pimiento, la cebolla, los jalapeños, el cilantro y el jugo de limón; cubra y refrigere hasta que esté listo para usar.

## Para el pescado:

1. Caliente la parrilla o sartén a fuego medio-alto. Con toallas de papel, seque el pescado, transfíralo al plato.
2. En un tazón pequeño, mezcle todas las especias.
3. Frote el pescado con la mezcla de especias para cubrir por completo.
4. Coloque el pescado en rejillas engrasadas calientes o en una sartén ligeramente engrasada.
5. Cocine, volteando una vez hasta que el pescado esté opaco y se desmenuce fácilmente con un tenedor (145 grados Fahrenheit), aproximadamente 8 minutos.
6. Corte el pescado en rodajas finas.
7. Para servir, llene cada tortilla con 1/2 filete de pescado y aproximadamente 1/3 taza de salsa.

## Notas:

- Sirva con una ensalada de maíz y frijoles para agregar vegetales y proteínas.
- Use cualquier tipo de salsa que le guste o cambie la mezcla de especias en el pescado para incluir sus sabores favoritos.
- ¡Asar a la parrilla en lugar de freír el pescado reduce la grasa y aún así proporciona un gran sabor a los tacos!