

**Tipo de platillo: Entrada**

**Tiritas de pescado pal calor**  
**Chef Mariano Sandoval**

**Porciones: 4**

**Ingredientes:**

1 pza            Cebolla morada, fileteada  
2 pzas           Chile serrano, sin semillas y fileteado  
500 g           Filete de pescado blanco, en tiras delgadas  
1 pizca          Orégano, seco  
2 cdas          Cilantro, finamente picado  
1 tza            Jugo de limón

1 pza            Aguacate  
¼ pza    Cebolla, finamente picada  
1 pza            Jitomate, sin semillas y picado  
2 cdas          Jugo de limón

8 pzas           Tortillas de maíz azul

c/s              Aceite, sal y pimienta

**Procedimiento:**

- **Para las tiritas**, en un tazón colocar cebolla morada, chile serrano, tiritas de pescado, cilantro y orégano. Salpimentar, mezclar y añadir jugo de limón justo antes de servir. Rectificar sazón.
- **Para el guacamole**, en un bowl colocar aguacate y machacar con ayuda de un tenedor. Añadir cebolla, jitomate, jugo de limón y sal, mezclar hasta integrar.
- **Para las tostadas**, en un sartén con aceite caliente freír tortillas y dorar por ambos lados. Sacar y escurrir sobre papel absorbente.
- **Para el montaje**, servir tiritas de pescado en una copa o plato. Acompañar con guacamole y tostadas de maíz.