

# TACOS DE PESCADO EN SALSA DE PIÑA

## Ingredientes:

### Rinde: 6-8 tacos

#### Tacos

- 500 g de filetes de pescado blanco (como tilapia o merluza)
- 1 cdta de comino
- 1 cdta de paprika
- Sal y pimienta al gusto
- Jugo de 1 limón
- 1 cda de aceite de oliva
- 8 tortillas de maíz o harina
- Repollo rallado o lechuga para servir
- Rodajas de aguacate (opcional)

#### Salsa agridulce de piña

- 1/2 taza de harina
- 1 taza de piña fresca picada en cubitos
- 2 cdas de vinagre de manzana
- 1 cda de salsa de soya
- 1 cda de ketchup
- 6-8 gotas de Natuvia Líquido
- 1/2 cdta de jengibre rallado (opcional)
- 1/2 taza de agua
- 1 cdta de fécula disuelta en 1 cda de agua

## Preparación:

1. En un bowl, mezclá el comino, la paprika, la sal, la pimienta, el jugo de limón y el aceite de oliva. Untá esta mezcla sobre los filetes de pescado, asegurándote de cubrirlos bien. Dejá reposar por 15 minutos.
2. Calentá un sartén grande a fuego medio-alto. Cociná los filetes de pescado durante 3-4 minutos por cada lado, o hasta que estén bien cocidos y se desmenucen fácilmente. Retirá del fuego y desmenuzá el pescado en trozos grandes.
3. En una olla pequeña, combiná la piña picada, el vinagre de manzana, la salsa de soya, la ketchup, el Natuvia Líquido, el jengibre (si lo usás) y el agua. Llevá la mezcla a ebullición a fuego medio. Añadí la fécula disuelta y cociná. Revolvé constantemente, hasta que la salsa espese ligeramente, unos 2-3 minutos. Retirá del fuego y dejá enfriar un poco.
4. Calentá las tortillas y colocá una porción de pescado en cada una. Añadí repollo rallado o lechuga, rodajas de aguacate, culantro y un poco de la salsa agridulce de piña para finalizar.