

# Pescado en Salsa de Cilantro



## Ingredientes

- 5 filetes de pescado blanco
- 2 tazas de cilantro desinfectado
- $\frac{3}{4}$  taza de leche light
- 2 cucharaditas de consomé de pollo
- 500 g de requesón
- Verduras al vapor para acompañar

## Preparación

- Asa los filetes de pescado en una sartén y reserva.
- Aparte licua el cilantro con el resto de los ingredientes; calienta la salsa por 3 minutos y ofrece bañando con los filetes.
- Acompaña con verduras al vapor.