

# Tilapia con Ají Casero



## Ingredientes

### Marinada de la Tilapia

4 files de tilapia o el número de files que necesites.

Jugo y ralladura de la concha de un limón.

1 diente de ajo triturado.

Aceite de oliva o mantequilla.

Sal y pimienta al gusto.

Para el Ají Casero:

## Preparación

Paso 1: En un refractario grande combinar los ingredientes de la marinada y dejar reposar por lo menos unos 30 minutos.

Paso 2: Para preparar el ají, cortar todos los ingredientes bien pequeñitos y mezclar todo. Sazonar con aceite de oliva, vinagre de vino tinto y sal. Refrigerar.

2 tomates.  
1 cebolla verde  
½ pimentón.  
1 cebolla mediana.  
3 cucharadas de cilantro finamente picado.  
1 ají chivato (o el que le guste más).  
Aceite de oliva  
Vinagre de vino tinto  
Sal.

Paso 3: En una sartén antiadherente verter el aceite de oliva o la mantequilla. Esperar a que se caliente y freír los files de tilapia. Preferiblemente de 2 en dos para que no pierdan su jugo.

Paso 4: Normalmente serán suficientes unos 10 min de cada lado para que estén listos. Dorados por fuera y jugosos por dentro.

Paso 5: Para mantenerlos calientes mientras frías todos lo ideal es prender el horno a 100°C y colocar un refractario con agua para mantener una cierta humedad y de esta manera no se resecan.

Paso 6: Sirvo con un poco de ají casero arriba y una buena porción de ají en un pequeño refractario y un cuarto de limoncito.