



Kalafileet Veracruz in tapaan

- Aineet:** Tähän ruokaan käytetään tavallisesti punanapsijaa, mutta ellei sitä ole saatavana, mikä tahansa kiinteä- ja valkoihainen kala käy.
½ keskikokoista sipulia hienonnettuna
2 valkosipulin kynttä murskattuna
½ dl maissiöljyä
2 suurta tomaattia kuorittuna,
ilman siemeniä ja pilkottuna
1 vihreä chilipaprika hienonnettuna
½ tl kanelijauhetta
½ tl jauhettua neilikkaa
1 tl sokeria
1 laakerinlehti
1 sitruunan mehu
2 rkl kapriksia valutettuna
4 suurta punanapsijan tai turskan fileettä (yhteensä n. 675 g)
limettilohkoja
täytettyjä vihreitä oliiveja halkaistuna
- Valmistus:** Paista sipuli ja valkosipuli öljyssä läpikuultavaksi. Lisää tomaatit, chili, mausteet, sokeri sekä laakerinlehti ja keitä 5 min. Lisää sitruunamehu ja kaprikset. Sekoita hyvin. Lado kalafileet matalaan uunivuokaan ja kaada kastike päälle. Kypsennä uunissa 180° 25-30 minuuttia tai kunnes kala on kypsää. Koristele limettilohkoilla ja oliiveilla. Tarjoa uusien perunoiden kanssa.