

RECETA DE PESCAMANÍA

Ingredientes

½ taza de Pescadito seco
3 cucharadas de Manía (Pelada)
1 cucharada de Ajonjolí
1 cucharadita Aceite
1 cucharada de Azúcar

Procedimiento

1. Lavar los pescaditos secos y remojar 30 minutos para quitar sal.
2. Secarlos con papel, trapo o al aire libre.
3. Dorar en comal o sartén con fuego lento por 3 minutos.
4. Luego agregar manía y ajonjolí, continuar dorando durante 3 minutos más, hasta que todo quede dorado (no quemado) .
5. En un sartén limpio agregar aceite y calentar; luego se agrega azúcar y esperar a que empiece a caramelizar inmediatamente agregar el resto de ingredientes, mezclar y retirar del fuego.