

**9 - 11  
MESES**



## **AJI DE PESCADO**

### **INGREDIENTES:**

- ¼ de filete de pescado.**
- 1 rodaja de cebolla.**
- ½ unidad de zanahoria.**
- ¼ de pan francés.**
- 4 cucharadas de leche.**
- ½ unidad de papa sancochada.**
- 1 cucharadita de aceite vegetal.**
- 2 cucharadas de caldo.**
- 1 pizca de sal yodada.**

### **PREPARACIÓN:**

- 1. Sancochar el pescado con una pizca de sal yodada, retirar las espinas y desmenuzar. Guardar el caldo.**
- 2. Licuar la zanahoria, el pan, la leche y el caldo.**
- 3. En una olla freír en el aceite, la cebolla picada en cuadraditos, agregar el licuado, el pescado desmenuzado y una pizca de sal.**
- 4. Dar vueltas hasta que tenga una consistencia espesa.**
- 5. Servir el aji de pescado acompañado de la papa sancochada picada en cuadraditos.**