



## Kosher para Pesach

### Saluna (Pescado Dulce y Salado Iraquí)

#### ingredientes

- 1 cebolla grande, en rodajas
- 1 chile verde pequeño (semi-picoso o leve)
- 2 jitomates grandes pelados y cortados a la mitad y después en rodajas
- sal y pimienta
- el jugo de 2 limas – aproximadamente 125 ml
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 ½ cucharadas de concentrado de jitomate
- 4 filetes de bacalao

#### preparación

Fríe la cebolla in 2 cucharadas de aceite con el chile verde hasta que quede blando y transparente, mezclando. Agrega los jitomates y un poco de sal y pimienta (Aquí, yo continúe a saltar los jitomates durante los próximos dos pasos pues me gustan bien cocinados.)

Haz un sirope dulce y salado hirviendo a fuego lento el jugo de lima con el azúcar, un poco de sal y el concentrado de jitomate hasta que se disuelva del azúcar.

En otro sartén, fríe en aceite caliente poco hondo, volteando los filetes para que queden dorados pero todavía no completamente cocinados. Transfiere los filetes al sartén con las cebollas y los jitomates. Vierte el sirope sobre el pescado y cocina por 10 minutos o hasta que este cocinado el pescado. (Yo lo cocine sobre medio fuego, asegurándome de que todo el líquido no se evaporara y quemara el pescado.)