

**INGREDIENTES:**

- 1 piña pelada y sin el centro cortada en cubos pequeño
- ½ cebolla roja cortada fina
- 1 taza de cilantro fresco y picado
- 1 jugo de lima
- 1 jalapeño pelado y cortado fino (opcional)
- 1 kilo de filete de salmón
- ½ cucharadita de chili en polvo
- 1 cucharadita de comino en polvo
- ½ cucharadita de orégano seco
- ¼ cucharadita de pimienta negra fresca y rota
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 8 tortillas de trigo chicas

Tacos de pescado negro con salsa tropical

Preparación

1. Precaliente el horno a 400 °F. Forre una bandeja para horno con papel vegetal para poder limpiarla fácilmente y reservarla.
2. Prepare la salsa tropical combinando la piña, la cebolla, el cilantro, el jugo de lima y el jalapeño. Mezcle los ingredientes y póngalos en el refrigerador para que se enfríe.
3. En un recipiente pequeño, mezcle el chili en polvo, el comino, el orégano y la pimienta. Seque ligeramente el salmón con una toalla de papel y colóquelo en la bandeja para horno preparada. Pincele el salmón con el aceite de oliva y luego espolvoree con el condimento. Hornee hasta que la temperatura alcance los 145 °F durante aproximadamente 15 o 20 minutos.
4. Una vez que el salmón está completamente cocido, retire del horno y desmenuce con un tenedor. Si lo desea, caliente las tortillas antes. Luego, distribuya el salmón en las 8 tortillas de trigo y coloque la salsa tropical antes de servir.
5. Una vez que el salmón está completamente cocido, retire del horno y desmenuce con un tenedor. Si lo desea, caliente las tortillas antes. Luego, distribuya el salmón en las 8 tortillas de trigo y coloque la salsa tropical antes de servir.