



PESCADO REBOZADO EN SALSA AGRIDULCE

Ingredientes:

- 6 filetes de pescado sin espinas y limpios
- Sal y pimienta al gusto
- 1 ½ taza de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 1 lata de cerveza
- Aceite para freír
- 1 taza de jugo de piña (250ml)
- 1 taza de cátsup
- 3 cucharadas de vinagre de manzana
- 1/4 de taza de azúcar

Procedimiento:

1. Sazona con sal y pimienta los filetes y reserva.
2. Con ayuda de un batidor de globo, mezcla la harina con el polvo para hornear, la sal y la cerveza hasta integrar por completo. Pasa los filetes en el rebozado y fríe en el aceite caliente escurre en papel absorbente y reserva.
3. Para la salsa, calienta el jugo de piña con la cátsup, el vinagre y el azúcar, deja en el fuego hasta que reduzca a la mitad.
4. Sirve tu pescado bañando con la salsa.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

6