



## PESCADO REBOZADO EN SALSA DE LIMÓN

### Ingredientes:

- 6 filetes de pescado sin espinas y limpios
- Sal y pimienta al gusto
- 2 ½ taza de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 1 lata de cerveza
- Aceite para freír
- ½ barra de mantequilla (45 gr)
- ¼ taza de jugo de limón (60 ml)
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 1 ½ taza de agua (375 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- ½ taza de crema (125 ml)
- Arroz blanco para acompañar

### 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 la mantequilla y añade el jugo de limón previamente mezclado con la fécula, deja cocinar hasta que rompa el hervor agrega el agua y el consomé. Deja en el fuego hasta que espese ligeramente, retira del fuego y añade la crema, mezcla hasta integrar.
4. Sirve tu pescado bañando con la salsa y acompaña con arroz blanco.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Medio

**Porciones:**

6

1 / 1