



PESCADO CAPEADO

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ de taza de harina para hotcakes
- 1 cucharada de mantequilla, fundida
- 1 huevo
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- Sal y pimienta, al gusto
- 4 filetes de pescado
- $\frac{3}{4}$ de taza de aceite, para freír
- Salsa cátsup, para acompañar

Procedimiento:

1. En un tazón, mezcla la harina con la mantequilla, el huevo y la leche hasta incorporar perfectamente.
2. Salpimenta los filetes de pescado, pásalos por la mezcla anterior y fríelos en el aceite caliente hasta que doren ligeramente y el pescado esté bien cocido, cócalos en papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
3. Sirve los filetes y acompaña con salsa cátsup.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4