



BROCHETAS DE PESCADO AGRIDULCE

Ingredientes:

400 gr de pescado blanco en cubos grandes
Sal y ajo al gusto
2 piezas de huevo
1 taza de harina de trigo
1 cucharada de polvo para hornear
Aceite para freír
1 pimiento naranja en cubos
1 pimiento verde en cubos
6 rebanadas de piña en almíbar

Para la salsa agridulce:

- 1 taza de jugo de piña
- 1 taza de salsa cátsup
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- ¼ taza de azúcar

Procedimiento:

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4