



DEDOS DE PESCADO CON MAYONESA DE AGUACATE

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 4 filetes de pescado blanco, cortado en tiras
- 2 huevos batidos
- 2 tazas de pan molido
- Aceite, el necesario

Para la mayonesa de aguacate:

- 1 taza de mayonesa (200 gr)
- 1 aguacate
- 1/2 taza de cilantro (150 gr)
- el jugo de 1 limón
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Salpimenta el pescado, pasa por los huevos batidos y empaniza. Calienta el aceite en una olla y fríe los dedos de pescado hasta que estén bien cocidos y dorados.
2. Para la mayonesa, licúa todos los ingredientes.
3. Ofrece los dedos de pescado acompañados con la mayonesa de aguacate.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4