



DEDOS DE PESCADO CON SALSA TÁRTARA

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 4 filetes de pescado blanco, cortado en tiras
- 2 huevos batidos
- 2 tazas de pan molido (400 gr)
- Aceite, el necesario

Para la salsa:

- 1 taza de mayonesa (200 gr)
- 1 huevo cocido, troceado
- 2 cucharadas de alcaparras, picadas
- 2 cucharadas de pepinillos, picados
- 2 cucharadas de cebolla, picada
- 3 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de perejil, picado

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 salsa, mezcla todos los ingredientes y sazona al gusto.
3. Ofrece los dedos de pescado acompañados con la salsa tártara.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4