



DEDOS DE PESCADO REBOZADOS CON CERVEZA CON MAYONESA DE POBLANO

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado
- 150g. de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimentón
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1 huevo
- 150 ml. de cerveza clara
- Aceite para freír, cantidad suficiente

Para la mayonesa de poblano:

- 190g. de mayonesa
- 1 chile poblano limpio y desvenado

Procedimiento:

1. Mezcla la harina, polvo para hornear, sal, pimentón y pimienta, una vez incorporados agrega el huevo. Al final incorpora la cerveza y mezcla hasta obtener una textura homogénea, deja reposar por 30 minutos en refrigeración.
2. Licúa la mayonesa y el poblano para hacer la mayonesa y reserva.
3. Corta en tiras gruesas los filetes y salpiméntalos. Pasa cada tira en la mezcla del rebozado y fríe, quita el exceso de aceite y ofrece acompañado de la mayonesa.

Tiempo de preparación:	40 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4