



TACOS DE PESCADO

Ingredientes:

- ¼ de taza de mayonesa
- ¼ de taza de salsa cátsup
- ¼ de taza de crema
- 1 de taza de cerveza (250 ml)
- 1 ½ tazas de harina de hotcake
- 1 cucharadita de mostaza
- Sal y pimienta al gusto
- 5 filetes de pescado blanco cortado en tiras
- Aceite, el necesario
- Tortillas de maíz
- Col morada rebanada, para acompañar
- Jitomate picado, para acompañar
- Limón al gusto

Procedimiento:

1. En refractario, mezcla la mayonesa con la salsa cátsup y la crema reserva.
2. Por aparte, mezcla la cerveza con la harina, la mostaza y salpimienta al gusto.
3. Salpimienta el pescado y sumérgelo en la mezcla de cerveza. Calienta un poco de aceite y fríe el pescado colócalo en papel absorbente para retirar el exceso de grasa. Reserva.
4. Ofrece los tacos de pescado acompañado con la salsa de mayonesa, col, jitomate y el limón.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4