



Recetas nuevas cada **viernes**

 ¡Dale play a esta receta!

DALE CLICK
O ESCANEA



Pescaditos Fritos (+Aderezo)

INGREDIENTES:

- 4 filetes de pescado
- 350 ml de cerveza
- 1 pizca de sal
- 1 diente de ajo
- 150 g de harina
- 150 g de fécula de maíz
- Aceite vegetal
- Opcional: Manteca de cerdo
- 3 cucharadas generosas de mayonesa
- 2 chiles chipotle
- 2 limones (jugo)

TIEMPO: 35-40 min

PORCIONES: 6

PREPARACIÓN:

1. Corta los filetes en tiras de aproximadamente 4 cm de ancho (aprox. 3 tiras por filete)
2. Agrega a la licuadora la cerveza, la harina, la fécula de maíz, el ajo y la sal. Licúa. Quedará una mezcla no tan espesa, pero tampoco tan líquida.
3. Coloca en el sartén bastante aceite y la manteca (para que se frían homogéneamente) hasta que esté muy caliente.
4. Remoja los filetes en la mezcla y colócalos en el aceite para freírlos por ambos lados. (Regula la intensidad de la flama para que no lleguen a quemarse, pero tomen un color dorado)
5. Prepara un recipiente con servitoallas para que al sacarlos del aceite, absorban el exeso de grasa.
6. Coloca en la licuadora la mayonesa, el chipotle y el limón. Licúa. ¡Ya tienes el aderezo!
7. Coloca el aderezo sobre el pescadito.

¡Listo! ¡Sirve y disfruta!



@lacocinaderosytv



/lacocinaderosytv



La Cocina de Rosy TV