

Fish and Chips con Salsa Tártara

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fish and chips

Filete de abadejo: 700 Gramos

Limón para su jugo: 1 unidad

Sal: c/n

Mezcla

Azúcar: 1 cda

Cúrcuma: 3 cdts

Sal: c/n

Salsa

Alcaparras: 50 Gramos

Mayonesa: 1 Taza

Pepinos agridulces: 50 Gramos

Huevo duro rallado: 2 Unidades

Harina: c/n

Mostaza en polvo: 4 cdts

Salsa Inglesa: 1 cda

Cerveza negra: 250 c.c.

Huevos: 2 Unidades

Harina: 1/2 Taza

Cebolla: 1/2 unidad

Mostaza: 1 cda

Perejil: c/n

Preparación de la Receta

- *Marinar* el pescado con salsa inglesa, *jugo de limón*, *mostaza* en polvo durante una hora tapado en frío.
- Mezclar bien *harina*, huevos, *cúrcuma*, azúcar, sal y cerveza negra cuidando que no queden grumo

Salsa tártara

- Incorporar a la *mayonesa* *cebolla* picada, pepinos agridulces picados, *alcaparras*, huevos duros rallados, *mostaza* y *perejil* picado.
- Reservar.
- Pasar el pescado por *harina*, luego por la masa y freír a 180°C.
- Servir el pescado recién *cocido* con papas fritas y la salsa fría.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fish-and-chips-con-salsa>