

Panchos de Pescado Frito

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Ajo en polvo: 1 cdita

Harina De Arroz: 200 grs

Harina 000: 200 grs

Miel: 1 cdita

Pimienta de Cayena: 1 cdita

Sal y Pimienta: c/n

Filet de pejerrey: 6 Unidades

Harina: c/n

Cerveza: 500 cc

Pan para hotdog: 6 Unidades

Papikra: 1 cdita

Limas: 2 Unidades

Salsa Tártara

Cebolla: 1 Unidad

Mayonesa: 2 Tazas

Perejil: c/n

Alcaparras: 50 grs

Pepinillos en vinagre: 50 grs

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar *harina* de *arroz*, *harina* 000, miel, cerveza, pimienta de *cayena*, ajo en polvo, *paprika* y llevar a la heladera por una hora.
- Pasar los filetes de pescado por *harina* y freír hasta que esten dorados.

Salsa tártara

- Picar la *cebolla*, los pepinos y combinar con la *mayonesa*, las *alcaparras* y *perejil* picado

Armado

- Untar los panes con la tártara y servir con los pescados fritos y rodajas de lima.

