

Pejerrey frito con salsa tártara

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta de Cayena: 1 cdita.

Huevo: 1 Unidad

Aceite: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Pejerrey: 2 Filetes

Harina: Cantidad necesaria

Salsa tártara

Alcaparras picadas: 1 cda.

Perejil picado: 1 cda.

Mayonesa: 5 cdas.

Pepinillos en vinagre picados: 1/2 cda.

Mostaza: 1 cdita.

Ketchup: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Mezcle el *huevo* con la pimienta de *cayena*.
- Condimente los filetes con sal.
- Pase por *harina* y luego por la mezcla de *huevo* y pimienta.

Salsa tártara

- Coloque todos los ingredientes en un bowl y mezcle
- Reserve.

Armado

- En una sartén con aceite caliente, fría los filetes.
- Retire y escurra sobre papel absorbente

Presentación

- Sirva en un plato la salsa tártara y por encima el filete.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-frito-con-salsa-tartara>