

Pescado Blanco Frito

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Harina 0000: 1 Taza

Harina extra para rebozar: c/n

Sal: a gusto

Vodka: 3 cucharadas medianas

Agua: 1 Taza

Almidón de Maíz: 1 Taza

Lenguado: 500 g

Salsa

Eneldo: c/n

Mostaza: 1 Cucharada.

Pepinos En Vinagre:

Mayonesa: 4 Cucharada.

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl almidòn, *harina*, sal, agua, vorka y con batidor de alambre integrar hasta tener una pasta.
- Cortar bocados de pescado de 3 cm de ancho.
- Pasarlos por *harina* y luego por la mezcla.
- Freír en aceite caliente hasta *dorar* por ambos lados, secar en papel absorbente.
- Servir con gajos de *limón* y la salsa

Salsa

- Mezclar en un bowl *mayonesa*, *mostaza*, *eneldo* y pepinillos en rodajas finas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-blanco-frito>