

Pescado frito

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de camarones

Cebolla: 1 Unidad

Camarones frescos limpios: 18 Unidades

Calabazas: 2 Unidades

Chile cascabel: 6 Unidades

Camarones secos: 240 g

Chile ancho: 1 Unidad

Chayotes: 2 Unidades

Ensalada

Col verde (Repollo): 50 g

Col morada: 50 g

Aceite De Oliva: 20 Ml.

Jugo de Limón: 10 cc

Cilantro Picado: 1 Manojito pequeño

Salsa

Jitomate picado: 1 Unidad

Crema: 50 Ml.

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 2 Unidades

Caldo De Pollo: 150 cc

Sal: A gusto

Chile de árbol: 1 Pza

Tacos de pescado frito

Harina: 2 Tazas

Tortillas: Cantidad necesaria

Chile piquin en polvo: 10 g

Leche: 3/4 Taza

Filetes de pescado: 750 Unidades

Orégano: 1/2 cda.

Ajo en polvo: 1/2 cda.

Polvo de hongos: 1 1/2 cdita.

Cerveza: 1 L

Preparación de la Receta

Caldo de camarón

- En una olla poner agua a *hervir*.
- Vaciar los *camarones* secos y dejar *hervir* hasta que reduzca.
- Quitar las semillas y venas a los chiles anchos y cascabel.
- Tostar un poco los chiles en una olla.
- Partir la *cebolla* en trozos y agregarla a los chiles.
- Agregar *ajo* y un poco de agua a los *camarones* y cocer unos minutos.
- Vaciar la mezcla de chiles con la *cebolla* al caldo de *camarón* y continuar cocinando.
- Moler un poco los ingredientes usando un procesador, para obtener una textura espesa del caldo.
- Dejar *hervir* suavemente
- Colar el caldo.
- Cortar en trozos calabazas y *pelar* un *chayote*, quitarle la *pepita* y cortar en trozos.
- Limpiar los *camarones* frescos y partarlos por la mitad.
- Agregar las verduras y el *camarón* fresco para que se cuezan en el caldo.

Tacos de prescado frito

- En un bowl vaciar *harina*, polvo para hornear, *chile* piquín, polvo de *ajo*, un poco de *orégano* y mezclar.
- Agregar un poco de leche y cerveza.
- Mezclar hasta deshacer todos los grumos.
- Dejar reposar unos 15 o 20 min
- En el refrigerador.
- Cortar los filetes de pescado en tiras pequeñas.
- En un sartén pequeño, calentar suficiente aceite.
- Capear los filetes con la pasta y sumergirlos en el aceite hirviendo.
- En una tortilla caliente colocar el filete, agregar ensalada de *col*, una *rebanada* de *aguacate* y un poco de salsa.

Salsa

- Picar una *cebolla* y saltearla en un sartén con 2 ajos, *jitomate* picado y *chile* de árbol.
- Agregar un poco de caldo de *pollo* y *sazonar* con sal.
- Dejar *hervir*.
- Agregar *crema* y mezclar.
- Tapar para que siga hirviendo.
- Licuar la salsa.

Ensalada

- Picar *col* morada y revolver con *col* verde.
- Agregar el *jugo* de un *limón*, unas gotitas de aceite de oliva y *cilantro* picado.

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