

# 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 Manojo 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 partirlos 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