Tacos de Chicharrón de Abadejo

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite: c/n
Harina: 200 grs
Pimentón: c/n
Fecula De Maiz: 2 cdas
Abadejo: 2 Filetes
Sal: c/n

Aderezo

Chipotle salsa: c/n
Mayonesa: 2 cdas

Armado

Cilantro: c/n
Palta: 1 unidad
Tortillas: 3 Unidades
Limon:
Rabanitos en rodajas:

Ensalada

Cilantro: c/n
Repollo blanco: 1/4 unidad
Salsa pico de gallo: c/n
Repollo morado: 1/4 Unidades
Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

Taco de pescado

- Mezclar *harina*, sal, *pimentón*, fécula y pasar el **abadejo** trozado en cubos de 2 x 2.
- Freír en aceite caliente hasta *dorar* y reservar.

Ensalada

- Mezclar en un bol *zanahoria*, *repollo* blanco y morado y *condimentar* con salsa pico de *gallo*, *cilantro* picado.
- Reservar.

Aderezo

- Mezclar *mayonesa*, salsa *chipotle* y reservar.

Armado

- Pasar las tortillas por sartén hasta entibiar y untar levemente con la salsa.
- Agregar cubos de pescado, ensalada por encima y terminar con un gajo de *palta*, láminas de rabanito y *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-chicharron-de-abadejo