Tacos de pescado estilo Baja California, Filetes de pescado a la veracruzana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Filetes de pescado a la veracruzana

Vinagre: 100 Ml.
Agua: 1 L
Jitomate picado: 500 g
Pimiento morrón rojo en julianas con piel: 500 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo fileteado: 2 Diente
Cebolla fileteada: 500 grs.
Aceitunas sin hueso en rodajas: 100 g
Jugo de tomate: 1/2 L
Alcaparras: 100 g
Pimienta: Cantidad necesaria
Chiles gueros: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Orégano: Cantidad necesaria
Laurel: Cantidad necesaria
Filete de Huachinango: 1 Unidad

Tacos de pescado estilo baja california

Pimienta gorda: Cantidad necesaria
Ajo en láminas: 2 Dientes
Pimienta: Cantidad necesaria
Cerveza: 1 Taza
Chile serrano en cuartos con semilla: 50 grs.
Col blanca: 200 grs.
Laurel: Cantidad necesaria
Tortillas hechas a mano:
Filetes de huachinango: 12 Unidades
Harina: 300 grs.
Vinagre Blanco: 100 Ml.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Orégano: Cantidad necesaria
Cebolla en juliana fina: 200 grs.
Zanahoria en juliana fina: 200 grs.

Preparación de la Receta

Tacos de pescado

- Cortar el filete en tiras.
- Agregar sal y pimienta.
- En un bowl mezclar *harina* con 1 taza de cerveza hasta que quede una pasta sin grumos.
- Sumergir las tiras de pescado en la pasta y freír en abundante aceite caliente.
- Una vez dorados, sacar y secar el exceso de grasa con papel absorbente.
- En un sartén poner aceite de olivo, freír *ajo* en láminas, *cebolla*, *zanahoria* y *col* en partes iguales.
- Agregar *chile* serrano y dejar rehogar las verduras.
- Poner un poco de *vinagre*, hojas de *laurel*, *orégano*, sal y pimienta.
- Dejar que se evapore un poco el *vinagre*.
- Retirar del fuego y reservar.
- *Para el montaje*
- Servir una tira de pescado frita sobre una tortilla caliente.
- Agregar una cucharada de las verduras en *vinagre* y servir.

Filetes de pescado

- Salpimentar el pescado y sellarlo con un poco de aceite de oliva en un sartén o parrilla.
- En un sartén caliente poner aceite y *dorar ajo*.
- Agregar *cebolla*, *pimiento morrón*, *jitomate*, aceitunas, *alcaparras*, un par de chiles güeros y un poco de *vinagre*.
- Dejar cocer
- Agregar *jugo* de *jitomate* con un poco de agua.
- *Sazonar* con *laurel* y *orégano* y dejar que suelte el hervor.
- *Para el montaje*
- Servir los filetes de pescado bañados con la salsa.

Tip

- Chips de piel de pescado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-pescado-estilo-baja-california-filetes-de-pescado-a-la-veracruzana