

Lista de ingredientes para la receta Tacos de pescado estilo Baja California, Filetes de pescado a la veracruzana

Filetes de pescado a la veracruzana

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

Tacos de pescado estilo baja california

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