Tacos de pescado estilo ensenada



Ingredientes

Para la guarnición:

Cebolla: 1/4
Pepino: 50 g
Col: 30 g
Tortillas de harina:

Para la mayonesa de limón:

Huevo: 1 Unidad
Fecula De Maiz: 200 g
Yemas de huevo: 2 Unidades
Jugo de Limón:
Orégano:
Sal:
Cerveza:
Filete de pescado:
Aceite De Oliva: 200 Ml.
Harina de trigo: 200 g
Polvo de hornear: 1/2 cda
Cascara de limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para la mayonesa de lim&oacute

n

- Batimos 2 yemas de *huevo* con 200 ml de aceite de oliva hasta emulsionar.
- Luego, rallamos la cáscara de 1 *limón* y agregamos a la base de *mayonesa*
- Sazonamos con sal y *jugo* de *limón*
- Mezclamos nuevamente con aceite de oliva.
- Mezclamos en un bowl 200 gr *harina* de trigo, 200 gr fécula de maíz y 1/2 cucharada de polvo para hornear, sal y 1 *huevo*

- Añadimos 100 ml cerveza para dar cuerpo a la mezcla.
- Por otro lado, cortamos 1 filete de pescado en tiras, sazonamos con sal, pimienta y una pizca de *orégano*.
- Sumergimos en la *tempura* y, luego, freímos en aceite bien caliente hasta *dorar*.
- Retiramos el exceso de grasa con papel absorbente y salpimentamos nuevamente .

Para la guarnici&oacute

n

- Rebanamos 1/4 de *cebolla* en aros, cortamos 50 gr de pepino en láminas delgadas y fileteamos 30 gr de *col*
- Servimos en tortillas de *harina*, untamos con un poco de la *mayonesa* de *limón* y colocar las tiras de pescado, el pepino, la *cebolla* y la *col* morada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-pescado-estilo-ensenada