

# Tacos de Pescado por Toño De Livier

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite:** c/n

**Harina De Arroz:** 1/2 Taza

**Lomos de pescado blanco:** 3 Unidades

**Sal de mar:** c/n

**Ajo en polvo:** c/n

**Limón para su jugo:** 2 Unidades

**Pimienta Negra:** c/n

## Acompañamiento

**Limon:** 2 Unidades

**Coles de Bruselas:** c/n

**Salsa roja:** c/n

**Guacamole:** c/n

**Tortillas:** c/n

## Preparación de la Receta

- *Marinar en jugo de limón, sal y sal con ajo los filetes.*
- *Pasar por harina de arroz.*
- *Sacudir el excedente de harina y freír en abundante aceite caliente hasta que tomen un color y consistencia de "chicarrón" aproximadamente 5-7 minutos.*
- *Calentar las tortillas con un poco de aceite.*
- *Picar toscamente el pescado.*
- *Formar los tacos con las tortillas de maíz, acompañar con el guacamole, salsa roja y limón.*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-pescado-por-ono-de-livier>