

Tacos de Pescado Rebosados

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Armado

Mayonesa de chipotle: c/n A gusto

Tortillas: 3 Unidades

Ensalada de Col

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Col morado: 1 unidad

Orégano: 1 pz

Sal: 2 pz

Vinagre de Vino Blanco: 1/4 unidad

Pico de Gallo

Jitomate: 3 Unidades

Chile jalapeño: 1 unidad

Cebolla: 1/2 unidad

Manojo de cilantro: 1/2 unidad

Jugo de Limón: 15 Ml

Rebosado

Aceite: c/n A gusto

Cerveza: 355 Ml

Harina: 1 ta

Paprika: 2 cdas

Pescado dorado: 1 kg

Sal: 1 cda

Sal de ajo: 1 cda

Preparación de la Receta

ENSALADA DE COL

- Colocar en un bowl *col* fileteada, bañar con *vinagre*, *orégano*, aceite de olivo y sal.
- Mezclar hasta integrar y dejar *marinar*

PICO DE GALLO

- Cortar en cubos pequeños *jitomate* sin semillas y *cebolla*, reservar en un bowl.
- Agregar *jugo* de *limón* al bowl del *jitomate* y la *cebolla*, dejar reposar unos minutos
- Cortar los chiles sin semillas en cubos y agregar al bowl del *jitomate*, mezclar
- Agregar *cilantro* finamente picado, *sazonar* y mezclar hasta integrar

REBOSADO

- En un bowl mezclar *harina*, sal de *ajo*, *paprika*, y sal, mezclar hasta integrar todos los ingredientes secos.
- Agregar poco a poco la cerveza hasta obtener la consistencia deseada, reservar.
- Cortar el pescado en filetes, sumergir en el rebozado.
- Freír hasta que comiencen a verse doraditos
- Servir los pescaditos en tacos, acompañados de la *col*, pico de *gallo* y *mayonesa* de *chipotle*.

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