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
Cebolla: 1/2 unidad
Chile jalapeño: 1 unidad
Jugo de Limón: 15 Ml
Manojo de cilantro: 1/2 unidad

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