



Tacos de filete de pescado

Ingredientes

Tacos de pescado:

- 8 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 2 filetes de pescado
- ½ taza de harina de trigo para todo uso
- ½ taza de cerveza
- 1 huevo
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ¾ de taza de col morada rebanada finamente
- ½ taza de lechuga cortada en tiras finas
- ½ zanahoria rallada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Mayonesa de chile serrano:

- 1/2 diente de ajo finamente picado
- 5 chiles serrano desvenados
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de mayonesa
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Tacos de pescado

1. Corta los filetes de pescado en tiras finas.
2. Enharina las tiras para obtener un pescado rebozado crujiente perfecto.
3. Mezcla la cerveza con la harina de trigo, agregue la yema de huevo y un poco de sal.

4. Calienta en una sartén el aceite por unos minutos.
5. Pasa cada una de las tiras por la mezcla de cerveza y después fríe cada una. Retíralas cuando estén doradas y colócalas sobre servilletas de papel para escurrir el aceite.
6. Crea una ensalada de col, lechuga, zanahoria, jugo de limón, azúcar y aceite de oliva.
7. Calienta las tortillas hechas con MASECA® y haz tacos poniendo como base la ensalada y luego las tiras de pescado.

Mayonesa de chile serrano:

1. Licúa la mayonesa, el ajo con los chiles, y con la licuadora encendida, incorpora el aceite con un chorro fino y salpimenta al gusto.