



Pescado Empanizado

Ingredientes

- 4 filetes de pescado blanco
- 1 taza de harina de maíz Maseca® Antojitos
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de pimentón
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1 huevo grande, batido
- ½ taza de leche
- Aceite para freír

Modo de preparación

1. Usando toallas de papel, retire el exceso de humedad de los filetes de pescado.
2. En un tazón, combine Maseca® Antojitos, ajo en polvo, cebolla en polvo, pimentón, sal y pimienta. Mezcle bien.
3. En otro tazón, bata el huevo y la leche juntos hasta que se integren.
4. Sumerja cada filete de pescado en la mezcla de huevo y leche, integre bien y después pase a la mezcla de Maseca®. Presione suavemente para asegurar que se adhiera uniformemente.
5. Caliente aceite vegetal en una sartén grande a fuego medio-alto y fría el pescado durante 3-4 minutos de cada lado o hasta que esté dorado y crujiente.
6. Transfiera el pescado frito a un plato forrado con toallas de papel para drenar el exceso de aceite.
7. Sirva con arroz blanco y verduras asadas.

4 porciones