



**Tipo de platillo: Plato fuerte**

### **Filetitos capeados**

**Porciones: 4**

#### **Ingredientes:**

4 pzas	Filete de pescado, en tiras
1 tza	Harina de trigo
1 pza	Huevo
½ tza	Cerveza clara
1 cdita	Páprika

#### **Para la ensalada de col:**

1 tza	Col blanca, fileteada
1 pza	Zanahoria, rallada
½ tza	Mayonesa
1 cda	Miel
1 pza	Limón, el jugo
8 pzas	Tortillas de maíz
1 tza	Frijoles bayos, refritos
c/s	Aceite, sal y pimienta

#### **Procedimiento:**

1. **Para los pescaditos**, en un tazón colocar harina, huevo, paprika y cerveza, batir hasta obtener una mezcla lisa y homogénea. Capear tiras de pescado con la preparación anterior y freír en suficiente aceite caliente hasta dorar. Sacar y escurrir sobre papel absorbente.
2. **Para la ensalada de col**, en un tazón mezclar todos los ingredientes. Salpimentar y reservar.
3. **Para el montaje**, en un sartén calentar tortillas, untar con frijoles, añadir tiritas de pescado y acompañar con ensalada de col, al gusto.