

#CocinaPaPrincipiantes
Pescaditos Fritos

Porciones: 4

Ingredientes:

12 pzas Filete de pescado blanco, en tiras
1 cda Ajo, en polvo

2 tzas Harina de trigo
1 tza Cerveza
1 cdita Polvo para hornear
2 pzas Huevo
1 cdita Orégano seco

Para el aderezo:

1 tza Mayonesa
½ tza Crema ácida
1 cdita Salsa inglesa
¼ tza Puré de chile chipotle

c/s Aceite, sal y pimienta

Procedimiento:

Para el rebozado, colocar en la licuadora todos los ingredientes, procesar hasta integrar, obtener una textura lisa y ligeramente espesa.

Pasar filetes por harina, enseguida por la preparación anterior, escurrir el exceso y freír en suficiente aceite caliente hasta dorar. Sacar y escurrir sobre papel absorbente.

Para el aderezo, mezclar todos los ingredientes, sazonar con sal y pimienta. Reservar.

Para el montaje, servir pescaditos calientes acompañar con aderezo y, si lo desea, con limón.