



INGREDIENTES

TACOS DE PESCADO DE BAJA CALIFORNIA



- 500 gramos de tortillas de maíz
- 1 kilo de filetes de pescado
- 2 huevos
- 1 taza de harina de trigo
- 1/4 de cucharadita de polvo para hornear
- 2 tazas de cerveza clara
- 1 pizca de orégano
- 1 jitomate
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo pequeño
- 1 chile serrano
- Limón al gusto
- Mayonesa al gusto
- 1/2 taza de aceite Mazola
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

- 1 En un bowl mezcla la harina, el huevo, la cerveza, el polvo para hornear, sal y pimienta negra al gusto, hasta eliminar todos los grumos.
- 2 Sazona el pescado cortado en tiras de 3 centímetros de ancho con un poco de jugo de limón, sal y pimienta.
- 3 Coloca un sartén a fuego alto con el aceite Mazola, cuando tenga la temperatura más alta, sumerge las tiras de pescado en la mezcla de harina para capear y pasa al sartén para freír.
- 4 Cuando estén doraditos, saca y deja escurrir en papel absorbente.
- 5 Prepara una salsa para acompañar, picando en cubitos el jitomate, el ajo, la cebolla y el chile serrano, sazona con sal y orégano molido.
- 6 Sirve el pescado en la tortilla, agrega la salsa, mayonesa y limón al gusto.

Te puede interesar

