



Tacos de filete de pescado con mayonesa de chile serrano

Ingredientes

Para el filete de pescado:

- 2 filetes de pescado
- ½ taza de harina de trigo
- ½ taza de cerveza
- 1 huevo
- 2 cdas. de aceite vegetal
- ¾ taza de col morada rebanada finamente
- ½ taza de lechuga cortada en tiras finas
- ½ zanahoria rallada
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 cdta. de azúcar
- 2 cdas. de jugo de limón
- 8 tortillas hechas con MASECA Blanca
- Sal y pimienta al gusto

Para la mayonesa de chile serrano:

- ½ diente de ajo finamente picado
- 5 piezas de chile serrano desvenado
- 3 cdas. de aceite de oliva
- 4 cdas. de mayonesa
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Para el filete 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, 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 déjalas escurriendo sobre un papel absorbente.
- 6.** Crea una ensalada de col, lechuga, zanahoria, jugo de limón, azúcar y aceite de oliva.
- 7.** Calienta las tortillas de harina de maíz MASECA Blanca y haz tacos poniendo como base la ensalada y luego las tiras de pescado.