

PESCADO EMPANIZADO CON SALSA TÁRTARA

Ingredientes:

- 6 Filetes de Pescado (cualquier pescado)
- 2 Huevos
- 1 diente de ajo
- 1 ½ tazas de Galletas saladas molidas
- Aceite vegetal para freír el necesario

Ingredientes para la salsa tártara:

- 1 taza de mayonesa casera
- 1 huevo duro picado
- 2 C de cebolla picada
- 1 C de perejil picado
- 2 C de alcaparras picadas
- 2 C de pepinillos picados
- 1 cucharita de mostaza

Preparación:

1. Para hacer la salsa se mezcla la mayonesa, el huevo duro picado, la cebolla picada, el perejil, las alcaparras, los pepinillos y al final la cucharita de mostaza.
2. Para hacer el pescado se ponen los huevos en un plato hondo, se batan con un tenedor y se les añade el ajo exprimido y se revuelve bien.
3. En otro plato se vacía la galleta molida.
4. Se pasa el filete de pescado por la mezcla de huevo a que se moje bien, se le escurre el exceso y se pasa al plato de la galleta para que se empanice bien de ambos lados. La galleta se puede moler fina o gruesa según tu preferencia.

5. En un sartén se pone una capita de aceite vegetal que cubra el fondo. Cuando esté bien caliente se agregan los filetes de pescado y se dejan cocinar unos minutos (depende de lo grueso del pescado) hasta que tomen un color dorado. Se voltean los filetes con cuidado y se fríen del otro lado.
6. Se sirven los filetes acompañados de la salsa tártara.

Notas:

Las alcaparras se pueden sustituir por aceitunas en caso de que prefieras.

