

## TACOS DE PESCADO

### Ingredientes:

- 500 gms de Filete de pescado blanco sin espinas ( Lenguado, Cazón, Robalo, Mojarra, etc)

### Masa para cubrir el pescado:

- 1 ½ Tazas de harina
- 1 cucharita de sal
- ½ cucharita de pimienta negra molida
- ½ cucharita de pimentón (paprika)
- 1 cucharita de ajo en polvo
- 1 lata de cerveza fría

### Salsa:

- ½ taza de mayonesa
- ½ taza de crema
- 1 limón
- 2 Cucharadas de Chile Chipotle adobado
- Sal al gusto

### Ensalada de repollo:

- 2 tazas de Repollo o Col Rebanada finamente
- ½ Cebolla morada rebanada
- 2 Tomates huaje rojos rebanados en tiritas
- 2 a 4 Chiles Serrano rebanados (con o sin semillas)
- 3 Cucharas de Cilantro picado
- 1 limón (su jugo)
- 2 Cucharas de Aceite de Oliva
- Sal al gusto

### Otros:

- Tortillas de Maíz
- Aceite para freír
- Harina extra para enharinar

## **Preparación:**

1. El pescado se corta en tiras de 3 cms de ancho, se retira el exceso de humedad con toallas de papel y se aparta.
2. Para hacer la masa se mezcla la harina, la sal, la pimienta, el pimentón, el ajo en polvo y se agrega la cerveza mezclando con batidor globo hasta lograr una masa ligera.
3. En un sartén se coloca suficiente aceite para cubrir 1 cm de altura y se calienta a fuego medio.
4. El pescado se pasa por harina, se le retira el exceso y se sumerge en la masa para cubrirlo. Se pasa con cuidado al aceite y se fríe hasta que tome un color dorado por todos lados. Se retira del aceite y se acomodan en una rejilla con servilletas de papel para absorber el exceso de grasa.
5. La salsa se prepara mezclando la mayonesa, crema, el jugo de limón, el chile chipotle y la sal al gusto. Se sirve en un tazón.
6. El repollo se mezcla con la cebolla, los tomates, los chiles serranos, el cilantro, el jugo de limón, el aceite de oliva y la sal. Se revuelve suavemente y se sirve en un tazón.
7. Para armar los tacos se calientan las tortillas, se les pone un trozo de pescado frito, se cubre con la salsa y se corona con un montoncito de ensalada de repollo. Se comen de inmediato.