



TACOS DE PESCADO EMPANIZADO

☆ Nivel de Dificultad: ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 25 a 30 min.

INGREDIENTES :



- 600 g de filete de róbalo
- 2 huevos
- 1 ½ taza de pan molido
- Ajo en polvo
- Sal y pimienta
- Tortillas de maíz
- Mayonesa
- Limón
- ACEITE MARAVILLA

ELABORACIÓN:



- En un sartén a fuego medio, agrega un chorro de ACEITE MARAVILLA.
- En un plato hondo, agrega los huevos, sal y pimienta y un poco de ajo en polvo; bate muy bien.
- En un plato extendido, coloca una cama de pan molido, toma un filete del pescado y húndelo en la mezcla de huevo, luego colócalo en la cama de pan empanizado (empanizarlo bien).
- Revisa que el aceite esté listo para freír y coloca el pescado empanizado.
- Cuece hasta que quede doradito y haz lo mismo con lo que resta de los filetes.
- En un comal calienta tortillas de maíz.
- Rebana los filetes empanizados en tiras y sirve sobre la tortilla de maíz.
- Agrega limón, mayonesa y ¡disfruta!

