

## TACOS DE PESCADO CRUJIENTE

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen entre 12 a 16 tacos\*



### Ingredientes

#### **Para hacer el empanizado de cerveza**

- 2 tazas de harina de trigo para todo uso
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de pimienta de cayena
- 2 tazas de cerveza mexicana - (Modelo Negra, Corona o Dos Equis)

#### **Para hacer la ensalada de repollo:**

- 3 tazas de repollo verde rallado
- ¼ taza mayonesa\*
- ¼ taza de yogurt griego
- Jugo de 2 limones
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 cucharada de miel

#### **Para hacer el pescado:**

- 1 taza de harina de trigo para todo uso
- 1 ½ a 2 lbs de pescado blanco\*, cortado en tiras de 4 x ½ pulgadas
- ½ cucharadita de comino en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- Tortillas de maíz (tamaño taco)
- Aceite vegetal

### Instrucciones:

1. Preparar el empanizado: En un recipiente grande, agrega la harina, la sal, la pimienta, el ajo en polvo y la pimienta de cayena, mezclarlo bien.
2. Poco a poco añade la cerveza, mezclando hasta que no queden grumos. Dejar reposar por 15 minutos.

3. Mientras tanto, prepara la ensalada de repollo: En un recipiente grande agrega la mayonesa, el yogurt, el jugo de limón, el cilantro, la sal y la pimienta, mezclar bien.
4. Incorpora el repollo picado en la mezcla del aderezo, revuélvelo bien, déjalo reposar mientras haces el pescado.
5. Calienta el aceite en una sartén o en una olla, que cubra aproximadamente 2 pulgadas de la olla o sartén.
6. Sazona el pescado con comino, sal y pimienta, luego pasar el pescado por harina, sacudiendo el exceso y trabajando en lotes, sumergir cada trozo de pescado en el empanizado de cerveza.
7. Freír durante unos 3 a 4 minutos, o hasta que estén doradas y bien cocidas, volteando de vez en cuando. Transfiere a un plato cubierto con papel toalla para drenar el exceso de aceite.
8. Armar los tacos, calentar las tortillas, colocar el pescado en las tortillas con la ensalada de repollo verde, tomates, cilantro, lo que guste... Servir, disfrutar y ser feliz!

**Notas:**

\*La mayonesa la puedes sustituir por yogurt griego natural.

\*La cantidad de tacos que te salgan dependerá del grosor en que cortes las tiras de pescado y cuantos pedazos coloques en cada taco.

\*Si te sobra pescado ya empanizado, guardarlo en el refrigerador y recalentar en el horno a 350 F (180 C) por unos 10 minutos.