



Tacos de pescado

Ingredientes

- 1 ½ kg de filete de pescado
- 30 tortillas de harina de maíz MASECA®
- 260 g de harina
- 2 huevos
- 1 litro de cerveza
- Aceite
- ¼ de col blanca
- 2 zanahorias
- Sal y pimienta
- 6 limones

Modo de preparación

- 1.** Coloca el pescado en un recipiente con sal y pimienta.
- 2.** En otro recipiente agrega la harina, la cerveza y los huevos; añade sal, pimienta y bate. Deja reposar en el refrigerador por media hora. Mezcla de nuevo.
- 3.** Sumerge el pescado en la preparación y fríe en aceite muy caliente hasta que adquiera un color dorado.
- 4.** Filetea el pescado y colócalo dentro de las tortillas, añade por encima un poco de col y zanahoria rallada.

Tip: agrega salsa chipotle al gusto.