

PLATO DE FONDO

SANDWICH DE PESCADO FRITO CON SALSA ESPECIAL



Ingredientes:

- 8 filetes de reineta (o el pescado que prefieras)
- 1 taza de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharadita de ají de color
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de maicena
- 1 lata de cerveza muy fría
- Aceite
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de grande de pepinillos
- 1 cucharada de mostaza miel
- 1 cucharadita de ketchup
- Jugo de 1/2 limón
- Buen pan
- Aceite de oliva

Preparación

- Secar con papel absorbente 8 filetes de reineta (o el pescado que prefieras) (búscalo en instagram y te lo llevan a tu casa). En una fuente mezclar 1 taza de harina sin polvos de hornear + 1 cucharadita de ají de color + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de sal + 1 cucharada de maicena + 1 lata de cerveza muy fría (ojalá varias horas en el refrigerador).



- Mezclar todo para hacer un batido espeso. Reservar en el refrigerador.
- Salpimentar por ambos lados un filete de pescado.
- Pasar por harina por ambos lados.
- Cubrir con el batido y freír en aceite caliente hasta dorar por todos lados.
- ¡El aceite debe estar caliente pero no hirviendo! Para que se cocine bien por dentro y se dore por fuera.
- **SALSA ESPECIAL:** mezclar 2 cucharadas de mayonesa + 1 cucharada de grande de pepinillos dulces picados (o salsa realish) + 1 cucharada de mostaza miel (en supermercados) + 1 cucharadita de ketchup + jugo de 1/2 limón.
- Armar el sándwich con un buen pan con aceite de oliva dorado al sartén, ¡¡¡la salsa, tomate, lechuga y el pescado frito!!!
- Este batido lo puedes usar para mariscos y pescados.

