



Pescaditos fritos con mayonesa y salsa macha

Categoría: Plato Fuerte, Pescado

¿No sabes qué preparar este fin de semana? Aquí te dejamos esta opción.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 180 mls de Mayonesa con jugo de Limón La Costeña® (385g)
- 3 cda Salsa Macha La Costeña®
- 5 cda de Mostaza Clásica La Costeña®
- 1/2 taza de Harina
- 1/2 taza de Fécula de maíz
- 1 cda de Polvo para hornear
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de Agua
- 400 g de Filete de pescado blanco
- 1 taza de Aceite
- 1 cda de Jugo de limón



Preparación

1. Mezcla la harina, la fécula, el polvo para hornear, la sal y la pimienta.
2. Incorpora el agua, la Mostaza Clásica La Costeña® y bate hasta obtener una mezcla sin grumos. Deja reposar por 10 minutos y reserva.
3. Corta los filetes en tiras y capéalos con la mezcla anterior cubriendo completamente.
4. Fríe en un sartén con aceite caliente hasta dorar. Colócalos sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite y reserva.
5. Mezcla la Mayonesa con jugo de Limón La Costeña® con la Salsa Macha La Costeña® y el jugo de limón. Reserva
6. Sirve los pescaditos fritos acompañados con la mayonesa y la salsa macha.