



Pescado capeado marinado en mojo de ajo

Categoría: Plato Fuerte

Para esos días que no quieres comer carne, ésta es una excelente opción.



Preparación
40 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 Piezas de Filete de pescado blanco
- 80 mls de Salsa para Marinar estilo Mojo de Ajo La Costeña®
- 1/2 Taza de Harina de trigo
- 1/2 Taza de Fécula de Maíz
- 1 Cedita de Polvo para hornear
- 1 Cedita de Orégano seco
- Sal y pimienta al gusto
- 2 Cdas de Mostaza Clásica La Costeña®
- 180 mls de Agua
- 2 Tazas de Aceite vegetal
- 1 Taza de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 80 mls de Salsa para marinar estilo mojo de ajo La Costeña®
- 1 Cda de Paprika



Preparación

1. Corta el filete de pescado en cuadros medianos, agrega la Salsa para Marinar Estilo Mojo de Ajo La Costeña®, mezcla y marina por lo menos 20 minutos. Reserva.
2. Mezcla la harina, la fécula de maíz, el polvo para hornear, el orégano, la sal y la pimienta. Agrega el agua, la Mostaza Clásica La Costeña® y mezcla hasta obtener una mezcla homogénea. Reserva.
3. Cubre los trozos de pescado con el capeado y fríe en aceite caliente. Retira el exceso de aceite con papel absorbente.
4. Mezclar la Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®, la Salsa para marinar estilo mojo de ajo La Costeña® y la paprika. Sirve el pescado con el aderezo y disfruta.