



Dedos de pescado

Categoría: Botana, Celebración

Si estás en busca de la botana perfecta para los partidos, ¡llegaste al lugar perfecto! Sorpréndelos en la próxima reunión con esta increíble receta de dedos de pescado para dipear.



Preparación
75 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 240 mls de Mayonesa con jugo de limón La Costeña®
- 1 cda de Salsa Negra La Costeña®
- 4 cdas de Salsa Casera con Habanero La Costeña®
- 1/2 cda de Cilantro picado
- 3 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- 1 cda de Salsa Picante para Botana La Costeña®
- 2 cdas de Jugo de limón
- 500 g de Filete de tilapia en dedos de 8 x 2 cm
- 70 g de Harina de avena
- 2 pzas de Huevo batido
- 140 g de Pan molido
- 240 mls de Aceite



Preparación

1. Mezclar mayonesa, salsa negra y salsa habanera.
2. Colocar en un tazón la salsa negra, la salsa picante para botana y jugo de limón, mezclar.
3. Marinar los filetes con la mezcla anterior por 15 minutos.
4. Pasar los deditos de pescado por harina, huevo y pan molido. Freír los deditos de pescado hasta que estén dorados y completamente cocidos. Retirar del aceite y reposar en papel absorbente.
5. Servir los deditos con la salsa de mayonesa y habanero.