



Brochetas de filete empanizado con salsa de guacamole

Categoría: Entrada, Huevo y lácteos, Pescado, Guacamole y Esquites, Salsas

...



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 pzas de huevo batido
- 1 tza de harina
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 tza de pan molido
- 1 tza de filete de pescado en tiras
- Aceite cantidad suficiente
- 12 pzas de palillos para brocheta
- 9 pzas de tomate cherry
- Salsa de Guacamole La Costeña® al gusto



Preparación

1. Sazonar el huevo batido con sal y pimienta.
2. Enharinar las tiras de filete, pasar por el huevo batido y empanizar con el pan molido.
3. Freír las tiras empanizadas y escurrir sobre papel absorbente.
4. Colocar en el palillo para brocheta, un tomate cherry y una tira de filete de pescado. Repetir para armar todas las brochetas.
5. Servir Salsa de Guacamole La Costeña® en vasos y sumergir tres brochetas en cada uno.