



## Ensalada con Palomitas de Pescado

Categoría: Ensalada, Mayonesa y Aderezos

¡Nos encantan las ensaladas! Por eso, combinamos lo fresco de las verduras con palomitas de pescado. ¿El resultado? Bocados doraditos llenos de sabor y el toque de nuestro Aderezo Ligero de La Costeña®.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 2 tazas de filete de pescado en cubos
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 taza de harina
- 2 pzas de huevo
- 2 tazas de pan molido
- 1 L de aceite para freír
- 3 tazas de mix de lechugas
- 1 taza de col morada fileteada
- 1 taza de zanahoria rallada
- 4 cdas de Aderezo de mayonesa Ligero La Costeña®
- 40 g de Elote dorado La Costeña®



### Preparación

1. Sazonar los cubos de pescado y cubrir con harina, sumergir en el huevo batido y empanizar con el pan molido.
2. Freír en aceite caliente las palomitas de pescado y dejar escurrir en papel absorbente.
3. En un recipiente mezclar la lechuga con la col morada, zanahoria y mayonesa.
4. Agregar elote dorado y las palomitas fritas. Servir.