



PESCADO REBOZADO EN TACO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 3 filetes de pescado blanco
- 170 gramos de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura
- 3 cucharadas de Margarina con sal La Villita
- ½ cuchara de jugo de limón
- ½ cucharadita de sal
- Pimienta al gusto
- Aceite para freír

MODO DE PREPARACIÓN

El estilo Sinaloa y el estilo La Villita se juntan para crear un taco de mariscos con un toque picosito, amigas.<o:p></o:p>

Primero, cortamos los filetes en tamaños medianos, los salamos. En un plato hondo mezclamos la harina y la Margarina con sal La Villita. Pasamos los filetes por la mezcla y freímos. Debemos asegurarnos de que el aceite esté muy caliente para que los filetes no lo absorban.<o:p></o:p>

Cuando estén listos ponemos un poco de pimienta. Para servir los tacos, ponemos pico de gallo, cilantro y las tortillas.<o:p></o:p>

¡A disfrutar, amigas!<o:p></o:p>

 LaVillitaMX  @LaVillita