

Un rico pescado empanizado para este domingo #22Sep

Una rica receta para este domingo familiar. Tener en cuenta que los filetes de pescado tengan una textura firme y no deben tener mal olor, para asegurarte de que están en buen estado.

Ingredientes

- 1/4 De cucharadita de sal
- 1/4 De cucharadita de pimienta negra molida
- 4 Filetes de pescado
- 1 Taza de harina de trigo pasada por un colador
- 2 Huevos batidos
- 1 Taza de pan molido
- Aceite vegetal
- 3 Jitomates asados
- 1/4 De pieza de cebolla asada
- 1 Diente de ajo
- 1 Cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 2 Ramas de cilantro desinfectado y picado finamente

Preparación

1. Mezcla la sal y la pimienta, espolvorea los filetes y cúbrelos con la harina, el huevo y por el pan molido. Calienta el aceite y fríelos por ambos lados, colócalos sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

2. Para la salsa, licúa los tomates con la cebolla, el ajo; agrega el cilantro y mezcla.

3. Acompaña los filetes con la salsa y ofrece.

Redacción La Mañana Digital