



FISH AND DIP



Descripción: Tiras de pescado frito muy crujiente, con 2 tipos de salsa para acompañar. Aprende a cocinar pescado delicioso de una manera sencilla. ¡La receta ideal para un domingo en familia!

Rendimiento: 4 a 6 porciones

Tiempo total: 1 hora

Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes:

Ingredientes DIP

• Mantequilla	45 gramos	• Mayonesa	2 cucharadas
• Aceite de oliva	2 o 3 cucharadas	• Crema ácida	2 cucharadas
• Cebolla	1 pieza	• Jugo de limón	1 cucharada
• Chile serrano	3 a 4 piezas	• Vinagre blanco	1 cucharadita
• Queso crema	30 gramos	• Sal	½ cucharadita

Ingredientes Pico de Gallo Californiano

• Pepino	½ pieza	• Chile jalapeño verde	1 pieza
• Tomate	2 piezas	• Jugo de limón	2 o 3 cucharadas
• Cebolla morada	¼ pieza	• Aceite de oliva	1 cucharada
• Chile jalapeño rojo	1 pieza	• Sal	½ cucharadita

Ingredientes Pescado

• Pescado blanco	6 a 8 tiras de 2cms de ancho aprox.	• Fécula de maíz	1 ½ tazas aprox.
• Pimienta blanca	¼ cucharadita	• Aceite para freír	½ litro aprox.
• Ajo en polvo	¼ cucharadita	• Limón sin semilla	En tercios para decorar
• Sal	½ cucharadita	• Chile en polvo	1 cucharadita (para decorar)

Preparación:

Dip de Cebolla Rostizada con Serrano Tatemado

- Derrite la mantequilla en un sartén y agrega el aceite de oliva para evitar que la mantequilla se queme tan rápido.
- Inserta los chiles serranos en un par de brochetas previamente humedecidas y coloca en la parrilla de la estufa.
- Parte la cebolla en cuadritos y mezcla con la mantequilla derretida a fuego bajo.

- Suaviza el queso crema en baño maría. (Para eso, hierve agua en una olla y arriba coloca un tazón con el queso crema, revuelve hasta que se derrita).
- Con la ayuda de un tenedor toma los chiles y retira las semillas y rabo. Pica los chiles serranos en pequeños pedazos.
- Mezcla en un recipiente el chile serrano, cebolla, mayonesa, crema ácida, queso crema y sal.
- Incorpora el jugo de limón y vinagre blanco.
- Prueba y listo !

Pico de Gallo Californiano

- Corta el pepino con piel y sin semilla en cuadros pequeños.
- También corta el tomate, los chiles jalapeños y la cebolla morada en pequeños cuadros.
- Mezcla en un recipiente, agrega sal, jugo de limón y aceite de oliva.

Tiras de Pescado Blanco

- Sazona el pescado con pimienta blanca, ajo en polvo y sal.
- Agrega la fécula de maíz y cubre completamente el pescado.
- Calienta en una olla pequeña y profunda suficiente aceite para freír el pescado.
- Fríe las tiras de pescado hasta que se doren completamente.
- Escurre el pescado
- Presenta el platillo junto con el dip de cebolla y el pico de gallo.
- Por último, agrega chile en polvo a las tiras de pescado y acompaña con limón en tercios o cuartos
- Presenta.

¡SIRVE Y DISFRUTA!

#UNANUEVAFORMADECOCINAR



@GASTROBUREAU



@GASTROBUREAU



WWW.GASTROBUREAU.TV