



Pescado frito con papas fritas a la sal y vinagre

Un toque de ácido sobre el pescado frito
con papas fritas clásico

INGREDIENTES

Sal y vinagre:

1 cda. de vinagre de malta en polvo

½ cda. de sal

42 g/8 oz. de E11

Bacalao empanado:

453 g/1 lb. de bacalao (trozos de 57 g/2 oz.)

1 taza de cerveza rubia

1 taza de harina

2 huevos

4 tazas de panko

1 cda. de sal

1 cda. de pimienta

INSTRUCCIONES

<u>Sal y vinagre:</u>

Cocin  las papas fritas según las instrucciones del fabricante.

Bat  el vinagre en polvo y la sal hasta que est n bien combinados.

Espolvore  sobre las papas fritas frescas; prob  y ajustó según sea necesario.

<u>Bacalao empanado:</u>

Bat  la cerveza, la harina y el huevo para formar una masa.

Combin  el panko con los condimentos.

Sumerg  el pescado en la masa y luego pasalo por panko haciendo presión hasta que est  bien cubierto.

Fre  a 177  C durante 2 o 3 minutos o hasta que est  dorado.

Cocin  las papas fritas Lamb Weston  Steakhouse (818.525) según las indicaciones del fabricante.

Rendimiento

3 porciones