



Tacos de pescado

Nuevamente se utilizó rockot, pero esta vez cortado en tiras y capeadas. Para el capeado se utiliza cerveza, polvo para hornear, sal, mostaza, harina y un poco de orégano y se deja reposar 15 minutos.

Pasado este tiempo se cubren las tiras de pescado y se fríen en manteca de puerco. Estos tacos se acompañan con pico de gallo, cebollas curtidas, salsa roja, mayonesa con crema, col y limón al gusto.