

Tacos de Pescado de Baja California

Rinde seis tacos

PARA LAS CEBOLLAS:

1/2 taza de vinagre de sidra de manzana

1 cucharadita de edulcorante (yo uso fruta Monk)

1/2 cebolla morada pequeña, en rodajas finas

Calentar el vinagre de manzana y añadir el edulcorante. Revuelva hasta que se disuelva. Vierta sobre las cebollas en rodajas, asegurándose de que estén todas sumergidas, y reserve.

PARA LA ENSALADA:

1 pieza pequeña de col, finamente rebanada

2 rábanos grandes, finamente rebanados

un trozo pequeño (aproximadamente 4 pulgadas) de pepino, cortado en juliana

un chorrito de jugo de jalapeño en frasco (opcional)

1/2 de una lima grande exprimida

Sal

Coloque el repollo, el rábano y el pepino en un bol. Vierta un chorrito de jalapeño y jugo de limón encima. Sazone con sal y revuelva. Dejar de lado.

PARA LA CREMA:

2 cucharadas de mayonesa

2 cucharadas de crema agria

1/4 de cucharadita de ralladura de lima

1/4 de cucharadita de comino molido

1 cucharada de jugo de lima

Sal pimienta

Mezclar todos los ingredientes en un bol y reservar.

PARA EL PESCADO:

2 filetes de pescado blanco carnoso: usé Barramundi pero puedes usar tilapia, basa, bagre, lenguado, eglefino, mahi-mahi)

Cáscara de limón

1/2 de una lima grande exprimida

Sal pimienta

Enjuague y coloque el pescado en un plato. Agregue un poco de ralladura de lima y jugo de lima a ambos filetes. Condimentar con sal y pimienta.

Calentar una sartén con un poco más de aceite.

Coloque el pescado sazonado hacia abajo y sazone el otro lado de la misma manera: ralladura de lima, jugo de lima, sal y pimienta.

Deje que el pescado se dore y déle la vuelta con cuidado. Dale la vuelta un par de veces, hasta que esté ligeramente dorado en ambos y bien cocido. Pasar a un plato.

PARA LOS TACOS:

6 tortillas a tu elección

chiles serranos en rodajas (opcional)

Caliente las tortillas en una sartén seca.

Colócalas en una tabla y úntalas con la salsa de crema.

Coloque aproximadamente 1/6 del pescado cocido en el medio.

Cubra con la ensalada de repollo, la cebolla encurtida y los chiles serranos.

¡Disfrutar!

©TheFrugalChef2021