

Ingredientes

Merluza: 350g *

Pimentón dulce: 10g

Mayonesa: 2 cda

Limón: 1/2

Yogur griego: 2 cda

Tortillas: 10

Pimienta

, / , / , / , / , / , / , / , /

Harina: 180g

Pimentón picante: 5g

Cerveza: 100ml

Cilantro: gusto

Sriracha: 1 cda

Aceite de girasol

Sal

Instrucciones

- Quitar la piel de la merluza, cortarla a tiras, salpimentar y dejarla en la nevera
- Hacer una salsa con la mayonesa, yogur, sriracha, el zumo del limón y el cilantro picado
- En un bol juntamos la harina, los pimentones y ponemos sal y pimienta al gusto
- En otro, hacemos una tempura con el unos 60g de la mezcla anterior y la cerveza
- Secar el pescado con papel, y rebozar pasándolo primero por la tempura y luego por la harina
- Freír en aceite de girasol