

Tacos de pescado estilo Baja

Ingredientes:

- 200 g de filete de pescado blanco (merluza, tilapia, bacalao)
- 4 tortillas de maíz o harina
- 1/2 taza de repollo rallado
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de yogurt natural
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de paprika
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite para freír

Preparación:

- Corta el pescado en tiras y sazónalo con sal, pimienta y paprika.
- Fríe o cocina a la plancha hasta que esté dorado y cocido.
- Mezcla la mayonesa, el yogurt y el jugo de limón para hacer la salsa.
- Calienta las tortillas y arma los tacos colocando primero el repollo, luego el pescado y finalmente un poco de salsa.
- Sirve con limón y salsa extra al gusto.