

ISCA DE PEIXE (ISCA DE MERLUZA)

INGREDIENTES

PEIXE:

Peixe: 800 g de filé de merluza
1/2 copo de raspa de casca de limão
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
alho picado a gosto
1 litro de suco de limão (puro e com sumo)
1 lata de cerveja em temperatura ambiente

EMPANADO:

Empanado: 2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de farinha de rosca
1 xícara de amido de milho (ou fubá de milho)
2 colheres (sopa) de fermento em pó
tempero leve (1 sachê de sazón nordeste e 1 de sazón alho)
sal a gosto

MOLHO:

Molho: 5 colheres (sopa) de maionese
5 colheres (sopa) de iogurte natural
6 colheres (sopa) de ketchup
1/2 colher (sopa) de pimenta (pode fazer sem, para ficar natural)
1 colher (sopa) de molho shoyu
1 colher (sopa) de molho inglês
molho de alho a gosto
3 colheres de cheiro-verde picado
1 colher de cebolinha picada
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe: Corte o filé em cubos e coloque em uma bandeja.

Coloque a raspa de casca de limão, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Coloque o alho picado a gosto.

Misture bem, até o tempero estar uniforme.

Acrescente o suco de limão e a cerveja.

Deixe marinar (descansar) por, pelo menos, 30 minutos.

Empane e frite.

EMPANADO:

Empanado: Misture todos os ingredientes em uma bandeja, até ficar homogêneo.

Passo o peixe na mistura, um por um, até cobrir todos os pedaços completamente.

Frite, até dourar.

Tenha certa delicadeza ao fritar, para não quebrar ou retirar o empanado.

MOLHO:

Molho: Coloque todos os ingredientes (menos o cheiro-verde e a cebolinha) em uma vasilha.

Misture bem, até obter um molho homogêneo.

Acrescente o cheiro-verde e a cebolinha.

Misture bem.

Deixe reservado, para "mergulhar" as iscas de peixe ou despeje sobre elas, a seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27719-isca-de-peixe-isca-de-merluza.html>