

# ISCA DE MERLUZA

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho: 4 colheres (sopa) de maionese

4 colheres (sopa) de iogurte natural

4 colheres (sopa) de catchup

1 colher (sopa) de molho de pimenta (comprado pronto)

1 colher (sopa) de molho inglês (comprado pronto)

2 colheres (sopa) de cheiro verde picado

sal e pimenta-do-reino a gosto

OBS: " Você pode substituir a merluza por tilápia, pescada ou tainha se preferir"

## MODO DE PREPARO

Para o molho, em uma vasilha, misture a maionese, o iogurte, o molho de pimenta, o molho inglês, o cheiro verde, sal e pimenta até que fique homogêneo.

Reserve na geladeira.

Em uma vasilha, misture a farinha, o amido de milho, as raspas de casca de limão e o caldo de legumes.

Despeje a cerveja, aos poucos, e misture até que fique homogêneo.

Em outra vasilha, tempere o peixe com sal e pimenta.

Passa pela massa e frite em óleo quente, em imersão, até que doure.

Escorra sobre papel absorvente e sirva com o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54567-isca-de-merluza.html>