



## Isca de Peixe Crocante com Molho Tártaro



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

01:30

## Ingredientes

### ISCA DE PEIXE CROCANTE COM MOLHO TÁRTARO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de Saint Peter (cortado em iscas de 5 cm)	-	1 kg
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Farinha de milho flocada	2 xícaras (chá)	140 g
Amido de milho	meia xícara (chá)	50 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
AJI-NO-MOTO®	meia colher (chá)	2 g

### MOLHO TÁRTARO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Maionese	1 xícara (chá)	200 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 colher (shá)	5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alcaparra (em conserva, escorrida e picada)	2 colheres (sopa)	30 g
Mostarda amarela	1 colher (sopa)	17 g

## Modo de Preparo

---

1. Em um bowl médio, coloque as iscas de peixe e o HONDASHI® Profissional, misture, cubra e deixe tomar gosto na geladeira por 1 hora.
2. Enquanto isso, prepare a farinha para empanar: no copo do liquidificador, coloque a farinha de milho, o amido de milho, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e bata em velocidade média por 30 segundos, ou até que a farinha de milho fique em flocos menores. Reserve.
3. Prepare o molho tártaro: em um bowl médio, coloque a maionese, o Tempero SAZÓN® Profissional, a alcaparra e a mostarda, e misture. Cubra e reserve na geladeira.
4. Empane as iscas de peixe com a farinha para empanar e frite em imersão, em óleo quente, por 2 minutos, ou até dourarem completamente.
5. Escorra em papel toalha e sirva em seguida acompanhado do molho tártaro.