



PESCAITO FRITO

FOR SHARING



INGREDIENTES

- 600 GMS DE PESCADO FRESCO PUEDE SER DE UN DOLO TIPO O VARIADO. RECOMENDAMOS: BACALAO, MERLUZA, CAZÓN, CALAMARES, GAMBAS,
 - 1 LT ACEITE OLIVA SUAVE (0,4) O GIRASOL PARA FREÍR.
 - 2 LIMONES CORTADOS EN GAJOS
 - 200 GMS HARINA (OJALÁ 50% TRIGO Y 50% GARBANZOS)
 - 1 CUCHARADA MAICENA
- MEZCLAMOS LA HARINA Y PONEMOS EN UN BOWL O PLATO GRANDE.

PREPARACIÓN



Limpiamos bien el pescado, gamba o calamar según corresponda. Cortamos en daditos.



Calentamos el aceite muy bien, y siempre al momento, vamos pasando por harina y echando a freír en pequeñas cantidades, para asegurar que la fritura y temperatura sea la correcta.



Reservamos en papel absorbente y ponemos a punto de sal. En una bandeja, cestilla o plato ponemos el pescadito frito. Acompañamos con unos gajos de limón.

¡Disfrútalo!