

Pescadilla rebozada



INGREDIENTES

- ◆ 1 pescadilla en filetes
- ◆ Aceite de oliva
- ◆ Sal
- ◆ 1 diente de ajo
- ◆ Harina
- ◆ Huevo

PREPARACIÓN

- 1.- Pedimos en la pescadería que nos preparen la pescadilla en filetes. La pescadilla tiene un peso de 1 a 2 kg; por encima de ese peso hablamos de merluza.
- 2.- Echamos aceite de oliva en una sartén (calculamos que vaya a cubrir hasta la mitad los filetes de pescadilla) y calentamos a fuego medio junto con un diente de ajo. Cuando esté caliente el aceite retiramos el ajo.
- 3.- Mientras, salamos y rebozamos en harina y huevo los filetes de pescadilla. Freímos a fuego medio-suave los filetes, unos dos minutos por cada lado, de manera que queden hechos por dentro pero jugosos.

Este plato es muy sencillo, pero como en cualquier pescado que tengamos que freír, es muy importante que no tengamos el aceite demasiado caliente, ya que nos quedaría seco en su interior. La carne se debe poder despegar con facilidad.