

Será por recetas



Salmonete a la sartén

Pescados

4 Personas

20 Minutos

Muy Fácil

Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- 12 salmonetes medianos
- Harina
- Limón
- Aceite
- Sal

Elaboración

Los salmonetes deben estar muy limpios, destripados y sin escamas en absoluto. Salar los salmonetes untando un poco de sal dentro del pez en el vientre abierto.

Poner una sartén amplia al fuego con abundante aceite (1/2 litro aproximadamente).

Disponer al lado un plato de harina, donde se irá rebozando uno a uno los salmonetes antes de freírlos.

Tienen que dorarse bien por cada lado, pero hay que tener cuidado de no juntarlos mucho en la sartén porque se pegan.

Ir colocándolos en un escurridor seco hasta que estén todos fritos. Luego ponerlos en una fuente con rodajas de limón alrededor. Y ya podremos servir nuestro plato.



Autor receta de Salmonete a la sartén

RaspBerry

Valoración 4/5

52 Recetas publicadas

Miembro desde 03/04/2012