

Será por recetas



Merluza rebozada

Pescados

 4 Personas

 20 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 23/10/2012

Ingredientes

- ¾ de kg de filetes de merluza sin piel ni espinas
- 1 huevo
- 2 cucharadas de harina
- Aceite
- Sal

Elaboración

Cortar en tajadas rectangulares la merluza. Si está congelada, habrá que dejarla 1 hora aproximadamente para que se descongele.

Batir el huevo y la harina en un plato, hasta formar una masa uniforme, sin grumo.

Poner al fuego una sartén con un dedo de aceite. Mientras se calienta, espolvorear con 1 cucharadita de sal la merluza y luego rebozarla en el huevo con harina.

Freír los trozos de merluza rebozada sin que se peguen unos a otros, hasta que el rebozado se vea dorado. El aceite no debe quemarse.

Servir el pescado caliente.



Autor receta de Merluza rebozada

BlueTropical

 50 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 23/04/2012