

## ADOBO SANDRA

### INGREDIENTES:

3 ó 4 dientes de ajo

1 cucharada de perejil

1 cucharada de cebollino

1/2 dl. limón

1/2 dl. vinagre vino

1/2 dl. aceite oliva

1 cucharada de pimentón

1 cucharadita de orégano

1 cucharadita de cominos

1 hoja de laurel

sal

Pimienta molida

### PREPARACIÓN:

Se bate en velocidad 4.

Se va pasando el pescado por este condimento y se pone en una fuente honda.

Tres o cuatro horas.

Se pone en un escurridor y se reboza en harina y se fríe en aceite muy caliente