

ADOBO

INGREDIENTES:

4 ó 5 dientes de ajo;
con sal,
un poco de orégano,
azafrán,
pimiento molido,
vinagre y agua todo junto

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