

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:18
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-a-la-granadina.html>

Bacalao a la granadina

INGREDIENTES

900 gr. de rape
Vinagre
Pimentón
Ajos
Orégano
Sal

PREPARACIÓN

Cortamos el rape en dados, lo colocamos en un recipiente y lo cubrimos de vinagre añadiéndole dos cucharadas de pimentón, dos de orégano, cinco dientes de ajo aplastado y un poco de sal. Se mezcla todo bien con las manos y se tiene en este adobo un mínimo de 48 horas.

Pasado este tiempo se saca muy escurrido, se reboza en harina y huevo y trozo a trozo se fríe en aceite abundante y muy Caliente. Se sirve acompañado de limón