

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:29
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bienmesabe.html>

Bienmesabe

INGREDIENTES

1 kg. de pescado
1 diente de ajo
Harina
Pimentón
Orégano
Pimienta molida
Aceite
Sal

PREPARACIÓN

Se limpia el pescado, quitándole la piel y las espinas. Se corta en trozos medianos y se coloca en una cacerola.

Se le echa sal, pimentón, ajo machacado, un poco de orégano, pimienta y un chorreón de aceite. Se remueve muy bien para que el pescado se empape con el adobo y se deja reposar unas cuantas horas.

Transcurrido ese tiempo, se sacan los trozos de pescado y se escurren muy bien. Se enharinan y se fríen en una sartén con abundante aceite muy caliente