

CHURROS DE PESCADO

INGREDIENTES:

1/2 kg. De pescado blanco, limpio de espinas y piel.

2 dientes de ajo.

Perejil.

200 g. (2 cubiletes) de cerveza.

Colorante.

140 g. (2 1/2 cubiletes) de harina aproximadamente.

1 cucharadita de levadura.

Sal.

PREPARACIÓN

Corte el pescado en tiras de unos 2 cm. De ancho y 4 ó 5 cm. De largo, y reserve en un cuenco.

A continuación, ponga todos los ingredientes restantes en el vaso y trabaje progresivamente a velocidades 5-7 hasta que todo esté bien mezclado y homogéneo. Vierta la mezcla sobre el pescado y deje reposar durante 10 ó 15 minutos mínimo.

Una vez maceradas las tiras de pescado, vaya sacándolas del rebozo, fríalas en abundante aceite caliente y póngalas sobre papel absorbente de cocina, para eliminar la grasa.

Sírvalas con mojo picón u otras salsas al gusto.