

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:34
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/fritura-andaluza.html>

Fritura andaluza

INGREDIENTES

8 pijotas (pescadillas) pequeñas (400 gr. en total)
8 salmonetes pequeños (400 gr. en total)
250 gr. de puntillas (calamarcitos)
200 gr. de cazón en adobo (bienmesabe)
4 u 8 acedías de Sanlúcar según tamaño
500 gr. de pescado de roca 2 limones
Aceite de oliva Harina gorda especial para freír pescado
250 gr. de chanquetes
250 gr. de boquerones
Sal

PREPARACIÓN

Se enharinan enteros los pescaditos y el pescado de roca troceado, después de salarlo todo.

Se fríen en abundante aceite caliente.

Se sirven recién fritos, dejándolos escurrir previamente y acompañándolos de limón cortado en cuartos.

Nota:

En Málaga la fritura lleva chanquetes y boquerones victorianos. Se llaman así, porque se pescan en septiembre que es la época en que abunda esta especie y es la festividad de la Virgen de la Victoria, patrona de Málaga, de ahí su nombre, pero se encuentran en toda la costa, y los cuales se fríen en abanicos de 5 pegados por la cola. En cambio, el pescado en adobo es más propio de la fritura gaditana (Cádiz).