

Receta de Colitas de Merluza con Patatas Panaderas

05 Ago 2016



Buenos días a tod@s, para este viernes de Agosto os dejo una receta de pescado, ya sabemos que el pescado debe estar incluido en nuestra dieta, por eso debemos tomarlo siempre que nos sea posible, os recomiendo estas **Colitas de merluza** que resultan económicas y además están muy ricas, espero que os gusten.

Ingredientes

- Colitas de merluza congeladas (una o dos bolsas)
- Harina
- Sal
- Aceite de oliva
- Patatas
- Limón (opcional)

Modo de Preparación

1. Descongelar las colitas de merluza la noche antes
2. Lavarlas y ponerlas a escurrir
3. Rebozarlas con harina, ponerles un poco de sal y freírlas en abundante aceite de oliva
4. Ponerlas sobre papel absorbente para que escurran el exceso de aceite
5. Pelar unas patatas y cortarlas en rodajas un poco gorditas, echarlas un poco de sal y freírlas en aceite caliente, sacar cuando estén un poco doraditas por los dos lados
6. Servir las colitas acompañadas de las patatas y unas rodajas de limón y....buen provecho!!!