

Receta de Churros De Pescado

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta de Churros de pescado, que hará las delicias de mayores y sobre todo de pequeños, espero que os guste a todos.

Ingredientes

- Filetes de merluza u otro pescado blanco
- Harina
- Zumo de limón
- Leche
- Huevo
- Perejil picado
- Sal y pimienta
- Cerveza (un vaso)
- Aceite de oliva
- Tomate en rodajas (uno o dos)

Modo de Preparación

1. Cortar el pescado en tiras a vuestro gusto
2. Dejarlo en maceración con zumo de limón, sal, pimienta y perejil picado, durante dos horas
3. Preparar una masa para rebozar con cuatro cucharadas de harina, cuatro de leche, un huevo batido, un poco de sal y un vaso de cerveza, mezclarlo bien hasta que quede una masa como puré
4. Escurrir el pescado y pasarlo por harina y luego por la masa
5. Freír en aceite de oliva bien caliente hasta que quede doradito
6. Servir acompañado de unas rodajas de tomate