

Receta de Filetes De Gallo Con Almendras

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, porque siempre es bueno tomar un buen plato de pescado, para hoy os dejo esta rica receta que espero sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Filetes de gallo (u otro pescado que os guste)
- Harina
- Limón (uno)
- Almendras tostadas y molidas (cuatro cucharadas)
- Almendras laminadas (una cucharada)
- Mantequilla (sobre 40grs)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Limpiar los gallos bajo el agua fría y secarlos con papel de cocina, echarlos un poquito de sal
2. Pasar los filetes por harina que queden bien impregnados por ambos lados
3. En una sartén con aceite bien caliente, freír hasta que estén doraditos y dejar que escurran sobre papel de cocina
4. Colocar en una fuente para horno y repartir las almendras por encima de los filetes
5. Precalentar el horno a 180 Grados
6. Añadir la mantequilla en trocitos pequeños e introducir la fuente durante unos cinco minutos al horno para que se gratine todo
7. Servir caliente y acompañado de unas rodajas de limón y... buen provecho!!!