

Boquerones en adobo rebozados con pasta Orly



Nombre de la receta

Boquerones en adobo rebozados con pasta Orly

Tiempo

3.5 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

Gluten Huevo Pescado

Descripción

Boquerones en adobo rebozados con pasta Orly

Ingredientes

- 1 Kilo de boquerones frescos
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce de la vera
- 1 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharaditas de comino

- 70 mililitro de vinagre de manzana
- 100 mililitro de agua
- al gusto de sal
- 100 gramos de harina de trigo
- 100 mililitro de cerveza
- 1 huevo
- al gusto de sal
- 300 mililitro de aceite para freir
- 1 pizca de colorante (opcional)

Pasos

1 Esta receta requiere tiempo pero merece la pena hacerla alguna que otra vez. En primer lugar limpiamos los boquerones de cabeza, tripas y espinas y los labamos muy bien con agua fría. Ahora podemos hacer un majado pero para ahorrar tiempo yo lo he hecho en la batidora. En esta colocamos los dientes de ajo pelados y partidos. Añadimos la sal, el comino y el orégano, el pimentón y también añadimos el vinagre y el agua. Trituramos y probamos un poquito para ver si tenemos que rectificar de sal pues debe quedar sabroso.



2 En un tupper o recipiente colocamos los boquerones por capas y echamos por encima el adobo intentando que queden todos bien impregnados. Lo tapamos y lo ponemos en la nevera durante unas 3 horas.



3 Cuando falte 1 hora o así para que los boquerones estén listos, preparamos la pasta orly. En un bol ponemos la harina, añadimos la cerveza y la yema del huevo habiendo reservado la clara para después. Salamos al gusto y echamos una pizca de colorante.



4 Mezclamos todo bien dejando reposar en la nevera hasta la hora que vayamos a freir el pescado.



5 Una vez han pasado las 3 horas desde que dejamos reposar el pescado, batimos la clara de huevo al punto de nieve y la añadimos al bol para terminar de preparar la masa orly. Lo mezclamos todo bien

para que quede esponjoso.



6 Sacamos también los boquerones y los escurrimos muy bien en un escurriveduras. Por último ponemos el aceite en la sartén y esperamos a que esté caliente. Cuando esté en su punto vamos metiendo cada boquerón en la masa orly y escurriendo el escedente de masa. Pasamos a freirlos de poco a poco. No haremos muchos a la vez para que se frían por igual y a una temperatura adecuada.



7 Vamos sacando las tandas de boquerones a una bandeja con papel absobente y ya podemos servir nuestros boquerones calentitos y a disfrutar.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares