

## Japuta en adobo



### Nombre de la receta

Japuta en adobo

### Tiempo

5 Horas

### Dificultad

Sencilla

### Personas

4

### Alérgenos

Gluten  Pescado

### Descripción

Palometa adobada y frita

### Lugar originario de la receta

Córdoba

### Ingredientes

- 1.5 Kilos de palometa
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de pimentón dulce

- 1 cucharadita de orégano
- 1/2 vasos de vinagre de vino
- 1 vaso de agua
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 1 pizca de colorante alimenticio
- 150 mililitro de aceite de oliva
- 1 vaso de harina de trigo

## Pasos

**1** Para realizar este tradicional pescado compraremos una palometa grande. Nos la limpiarán en la pescadería quitándole la cabeza y la piel. Pediremos que nos la partan en rodajas a nuestro gusto. Lavamos la palometa y salpimentamos.



**2** En un mortero machacamos los dientes de ajo con un poco de sal y añadimos el vinagre y el agua.

**3** En el recipiente donde tenemos la palometa, añadimos la cucharada de orégano y una pizca de colorante.



**4** A continuación, espolvoreamos el pimentón y añadimos el ajo con el vinagre y el agua. Removemos bien para que se impregnen todos los trozos por igual del adobo. Si creemos conveniente podemos añadir más vinagre y agua. Tapamos con un papel de film y lo dejamos en el frigorífico durante al menos unas 5 horas.



**5** Cuando vayamos a freir ponemos una sartén con el aceite al fuego y cuando esté bien caliente vamos friendo los trozos de pescado enharinados. Los vamos sacando sobre un papel absorbente y ya tenemos preparado nuestro sabroso pescado.



## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares