

# ROSADA EN ADOBO CON SALSA TÁRTARA.



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

Nada mejor para el adobo que una buena salsa tártara.

## **Ingredientes para 6 personas :**

- 1 KG de ROSADA LIMPIA
- 3 DIENTES de AJO
- 300 ML de VINO BLANCO
- 5 LIMONES
- 1/2 MANOJO de PEREJIL
- SAL Y PIMIENTA
- 1 CEBOLLA
- 10 PEPINILLOS EN VINAGRE
- 300 GR. de MAHONESA
- 1 HUEVO COCIDO
- 1 CUCHARADA de ALCAPARRAS
- 1 CUCHARADITA de MOSTAZA

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Lavar y picar muy picadito el perejil. Exprimir los limones y añadirle en vino. Machacamos los ajos y lo añadimos al resto.

### **Paso 2**

Limpiamos los filetes de rosada y la cortamos en bastoncitos y los añadimos al resto de ingredientes. Seguidamente salpimentamos, y dejamos macerar.

### **Paso 3**

Picar muy finamente la cebolla, los pepinillos el huevo cocido, y las alcaparras. Añadirle la mostaza a la mahonesa y añadirle lo picado anteriormente y meter en el frigorífico.

### **Paso 4**

*Pasadas unas horas, escurrir los bastones de rosada, se pasan por abundante harina y se fríen en la freidora.*