

ROSADA EN ADOBO CON SALSA TÁRTARA.



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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.