ROLLO DE BONITO AL ESTILO ASTURIANO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Mi truco para hacerlo mas jugoso es añadirle miga de pan y leche en vez de pan rayado para mi queda muchísimo mejor

Descripción:

A veces el bonito queda seco y de esta manera queda jugoso y lo pueden comer muy bien los niños y la gente mayor que tenga problemas de masticación esta muy bueno seguro que os encantara aunque no os guste el bonito. esta buenísimo

Ingredientes para 6 personas :

- 500 gr, de lomos de bonito
- 100 gr de jamón serrano
- 2 huevos duros
- 1 cebolla bien picada y frita
- 1 puerro pequeño, picado y frito
- 1 diente de ajo, picado y frito
- 2 cucaharas miga de pan
- -4 Cucharadas de leche desnatad4
- 3 0 4 spimiento del piquillo
- perjil picado
- sal
- harina
- - Huevo para rebozar

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Lo primero se limpia el pescado y se corta muy pequeño en la tabla, después se mete en un bol y se añade sal, perejil, la cebolla y el puerro, el ajo muy picado frito , el jamón muy picado los huevos y la miga de pan machacada se da vueltas hasta que forme una masa y con ayuda de un film se va haciendo un rollo se mete en la nevera una hora mas o menos Cuando haya pasado este tiempo se quita el papel film y con cuidado se reboza en harina y huevo y se fríe en aceite caliente cuando esta se meten otra vez en la nevera unas horas,

mientras hacemos la salsa.

Paso 2

Se hace la salsa para ello necesitamos. INGREDIENTES: 1 kilo mas o menos de tomates 2 cebollas 1 puerro aceite un poco de brandy PREPARACIÓN: Se pone aceite en una sarten y se pocha la cebolla y el puerro cortados cuando estén, añadimos el brandy como media copita, se deja reducir y añadimos los tomates se dejan hasta que este una salsa espesa se pasa por el pasapure y se deja en reposo. Se saca de la nevera el rollo de bonito y se corta en rodajas que se van poniendo en la cazuela con el tomate y se ponen unos minutos a cocer para que coja todo el sabor se pueden servir con unas patatas o con arroz de todas formas esta delicioso.