

Fritos de Pixín (Rape)



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

Creador: Raquel y Cova **Recetizador:** Sopa de Lechuga



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Dejar macerar 1 hora con limón, perejil y el toque da sal.

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 500 gr de Pixín
- Medio Limón
- Al gusto de Perejil
- Una pizca de Sal
- 150 gr de Harina de tempura
- 2 Huevos

Preparación:

Paso 1

Cortar el pixín en trozos no muy pequeños puesto que menguan al freír. Ponerle el limón, perejil y la sal y

dejar macerar durante 1 hora aproximadamente.

Paso 2

Batir los huevos para rebozar el pixín y hacer la harina de tempura. Para hacer la harina de tempura se echa sobre la harina agua muy fría hasta que quede algo líquida. Después rebozar el pixín en la harina de tempura y después en el huevo.

Paso 3

Poner la sartén al fuego con abundante aceite a temperatura media, sobre 70-80°. Freír los trozos de pixín hasta que queden doradinos. Y listos para servir.