CHICHARRO REBOZADO CON TOMATES ASADOS

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 O 4 de CHICHARRO O JURELES
- 8 TOMATES EN RAMA
- 4 DIENTES de AJO
- 1 AGUA
- 1 HARINA
- 1 HUEVO
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 CUCHARADITA de OREGANO
- 1 PIMIENTA NEGRA
- 1 CUCHARADITA de AZUCAR

Preparación:

Paso 1

ESCALDAR Y PELAR LOS TOMATES PON ABUNDANTE AGUA A HERVIR EN UNA CAZUELA HAZ EN LA BASE DE LOS TOMATES UN CORTE SUPERFICIAL EN FORMA DE CRUZ ESCALDALOS Y PELALOS

Paso 2

MEZCLA EN UN BOL UNA PIZCA DE SAL CON EL AZUCAR EL OREGANO Y UN BUEN CHORRO DE ACEITE AÑADE LOS TOMATES Y EMBADURNALOS, ASALOS A 180ºC DURANTE 20-25 MINUTOS

Paso 3

RETIRA LAS CABEZAS Y LAS COLAS DE LOS CHICHARROS SACO LOS LOMOS CON LA AYUDA DE UN COCHILLO BIEN AFILADO RETIRALES LA PIEL Y LAS ESPINAS CENTRALES Y CORTALOS POR LA MITAD A LO LARGO SALPIMIENTALOS

Paso 4

CALIENTA UNA SARTEN CON ACEITE APLASTA LOS DIENTES DE AJOS Y AÑADELOS PASA LOS TROZOS DE PESCADO POR HARINA Y HUEVO Y FRIELOS ESCURRELOS EN UN PLATO CON PAPEL DE COCINA SIRVE EL PESCADO CON LOS TOMATES