ADOBO MALAGUEÑO(PESCAITO FRITO)

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
a la harina de rebozar añadir un poco de pan rallado

Descripción:

la forma mas tipica de adobar el pescaito!!

Ingredientes para 4 personas :

- 1K PINTARROJA(SE PUEDE HACER CON CAZON)
- UNA CUCHARA SOPERA DE PIMENTON
- UNA CABEZA DE AJOS
- *sal y orégano*
- *vinagre de vino blanco*
- *aceite de oliva*

Preparación:

Paso 1

se machacan los ajos,se añade el pimenton ,la sal,el oregano y el vinagre,aparte se trocea el pescado en dados y se cubre con la mezcla anterior (,tiene que quedar cuvierto totalmente para que se adove bien)dejar en la nevera4 o 5 horas.escurrir,pasar por harina y freir en aceite muy caliente.