

# ADOBO MALAGUEÑO(PESCAITO FRITO)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Amparo



**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 cubierto totalmente para que se adove bien)dejar en la nevera 4 o 5 horas.escurrir,pasar por harina y freir en aceite muy caliente.