

ADOBO MALAGUEÑO(PESCAITO FRITO)



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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.