Abalones rebozados y fritos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Harina: 100 grs.
Cilantro: Hojas
Abalones: 4 a 6 Unidades
Huevo: 1 Unidad
Aceite de girasol para freir:
Lima en cuartos: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- El abalón u “oreja de mar” es uno de los moluscos más apreciado en el mundo
- Podemos separar sus valvas a dedo
- Luego, retiramos la parte digestiva (una bolsita que contiene las vísceras) con unas tijeras y cepillamos bien
- Hervimos por espacio de 1 hora a hora y cuarto, con agua y con *limón*, para ablandar
- Necesitan una cocción larga para que quede tierno
- Previamente, debemos golpearlo bien, tal como se golpea al pulpo
- Es importante lavarnos las manos siempre que tocamos unas *vísceras*, por sus encimas que descomponen rápidamente la carne
- Una vez cocidos por espacio de hora y cuarto, los retiramos y los cortamos en dos
- Pasamos los Abalones por *harina* y *huevo*, ayudándonos con un colador para no ensuciarnos
- Lo freímos en aceite caliente y salamos al retirarlos.
- Acompañamos con una ensaladita de tomates cherrys y *ajo*, aceite de oliva y sal
- La dejamos media a una hora refrigerando para que la sal haga soltar todos sus sabores al *tomate*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/abalones-rebozados-y-fritos