Ancas de rana fritas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Ancas de rana: 500 g
Limon: ½ Unidad
Harina: 250 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Vino espumante: 400 cc

Salsa de radicheta

Radicheta: 100 g
Yema: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Limon: ½ Unidad

Varios

Mezclum de Hojas Verdes: 250 g

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina* y los huevos.
- Agregue el vino poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Ralle la cáscara del *limón* y exprima
- Condimente las ancas de rana con sal, pimienta, la ralladura y el *jugo* de *limón*.
- Pase por la mezcla de *harina* y huevos.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa de radicheta

- Pique groseramente la *radicheta* y el *ajo*.
- Exprima el *limón*.
- En un mortero machaque la *radicheta* y el *ajo*.
- Agregue la yema, el *jugo* de *limón* y continúe machacando.
- Vierta el aceite poco a poco y termine de unir los ingredientes.
- Sazone con sal y pimienta.

Presentación

- En el costado de un plato forme un colchón con el mezclum, en los bordes sirva un poco de salsa y las ancas encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ancas-de-rana-fritas