

Bilagay rebozado y dorado con papas y tomates al paquete

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 1 a 2 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Papel aluminio:

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Harina: 100 grs.

Tomate: 1 Unidad

Bilagay limpio: 500 grs.

Preparación de la Receta

- *Guarnición*
- Armamos un paquete de papel de aluminio con papas cortadas en rodajas finas, *tomate*, aceite de oliva, sal, *tomillo* seco y pimienta. Con el aceite pintamos previamente el papel para que no se peguen los ingredientes. Cuando lo cerramos, dejamos el pliegue del papel hacia arriba para facilitar su abertura.
- Cocinamos sobre las brasas por 12 minutos o hasta que la *papa* este tierna.
- Preparación del bilagay
- Para filetear un pescado *redondo* que se comerá sin piel, hacemos un corte hacia la cabeza después de la última parte dura de la misma. Luego hacemos otro corte a lo largo del *lomo*, y otro más del lado opuesto, también a lo largo. Luego de este marcado, cortamos los filetes a ambos lados de la espina central o espinazo (en este caso, descartamos la *panza*, ya que su sabor es más intenso debido a su cercanía a las vísceras).
- Para quitar la piel de los filetes existe un truco : con el cuchillo, hacemos un agujero en el extremo del filete correspondiente a la cola. Por allí introducimos un dedo para sostenerlo sin que se nos resbale mientras separamos la carne de la piel con el cuchillo, cortando desde el dedo que sostiene el filete.
- Antes de continuar, nos lavamos las manos.
- Cortamos el filete en tiras o bastones para *rebozar*. El rebozado contiene *harina*, *huevo* (con sal y *cilantro* picado) y pan rallado.
- Técnica para *rebozar* : se colocan las piezas en un colador y se les echa *harina*, dejando que el sobrante caiga sobre su mismo recipiente, mientras movemos el pescado. Luego, echamos el pescado enharinado en el recipiente del *huevo* y lo mezclamos bien.

Posteriormente, volvemos el pescado al colador (y así evitamos mancharnos las manos).

- El rebozado, puede ser creativo : en nuestro caso, agregamos al pan rallado algo de *almendra* (cruda, ya que luego irá al fuego), pimienta y ralladura de *limón* (en poca cantidad). Luego, mezclamos bien.
- Otras sugerencias para ser creativos con el pan rallado : podemos agregar sabores al *huevo* ; puede mezclarse el pan con *sésamo* ; o incluso (los osados) con *café*.
- Freímos los filetes rebozados en aceite bien caliente.
- Mientras se fríe, emplatamos la *guarnición*, agregando un hilito de aceite de oliva.
- Sumamos el pescado cuando esté *cocido* y lo servimos con *limón*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/bilagay-rebozado-y-dorado-con-papas-y-tomates-al-paquete>