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