

# Bocata Fish and Chips



## Ingredientes

**Papas:** 3 Unidades

**Aceite de girasol:** c/n A gusto

**Agua con gas (muy fría):** 2 Vasos

**Cebolla de verdeo:** 1 unidad

**Huevo:** 1 unidad

**Pan crujiente:** c/n A gusto

**Piparras:** 1 Frasco

**Sal:** c/n A gusto

**Aceite de oliva extra virgen:** c/n A gusto

**Bacalao desalado:** 600 Gramos

**Harina:** 300 Gramos

**Jalapeños en vinagre:** 1 Frasco

**Pepinillos:** 1 Frasco

## Preparación de la Receta

- Ponemos el *huevo* en la batidora, el aceite, una pizca de sal y batimos sin mover nada durante los primeros segundos, después añadimos los encurtidos picados y terminamos de triturar.
- En un bowl con el agua con gas vamos añadiendo *harina* removiendo hasta que adquiera la textura de una bechamel espesa.
- Después, empapamos el bacalao cortado en trozos grandes en la mezcla y lo freímos hasta que dore. Reservamos.
- Por otro lado, lavamos bien las papas, las cortamos en gajos sin pelarlas y las freímos en abundante aceite. Cuando estén doradas las sacamos sobre un papel de cocina y las salamos.
- Montamos el bocadillo con el bacalao, las patatas y la *mayonesa* de encurtidos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bocata-fish-and-chips>