Boquerones crujientes con alioli de cítricos



Tiempo de preparación: 28 Min

Ingredientes

Boquerones limpios y abiertos en mariposa: 300 Gramos
Harina De Garbanzos: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Panko: 200 Gramos
Huevo: 2 Unidades

Para el alioli de cítricos

Huevo: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen extra: 120 Mililitros
Limon: 1 Unidad
Mandarina o Naranja: 1 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Aceite de girasol: 180 Mililitros
Lima: 1 Unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Sal: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Preparamos una *mayonesa* de *ajo* a la manera tradicional con 1 *huevo*, 1 *ajo* rallado sin el germen y los aceites
- Cuando emulsione la ponemos a punto de sal y le añadimos gotas de *zumo* y pizca de ralladura de nuestra mezcla de cítricos
- Reservamos en frío.
- Limpiamos bien los boquerones en agua fría.
- Batimos un par de huevos y salpimentamos.
- Pasamos los boquerones ya bien secos por la *harina* de garbanzos, el *huevo*, y luego rebozamos con el *panko*.
- Freímos en abundante aceite muy caliente
- Retiramos los boquerones en cuanto que estén dorados sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
- Servimos y acompañamos con nuestro alioli.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/boquerones-crujientes-con-alioli-de-citricos