Congrio frito estilo agua



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Congrio: 4 Filetes
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 100 grs.
Panko: 200 grs.
Huevo: 1 Unidad

Cebolla frita

Manteca: 20 g
Cebollas: 3 Unidades
Azucar: 5 grs.
Aceite De Oliva: 20 cc
Agua: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Huevos fritos

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Huevos de codorniz: 8 Unidades

Papas al horno

Papas: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Pimentón: 1 cda.
Aceite De Oliva: 20 cc

Varios

Tiritas de ciboulette frito:
Pimentón: Una pizca

Preparación de la Receta

- En un bowl bata el *huevo*.
- Pase los filettes por *harina*, luego por *huevo* y por último por *panko*.
- En una sartén con abundante aceite fría los filettes
- Cocine hasta *dorar*
- Retire y escurra en papel absorbente.
- Corte el filette a la mitad y reserve.

Papas al horno

- Pele y corte las papas en bastones.
- En una placa para horno forrada con una *plancha* de silicona
- Acomode las papas, condimente con sal, pimienta y *pimentón*.
- Precaliente el horno a 200°.
- Rocíe con aceite de oliva
- Lleve al horno y cocine hasta *dorar*.

Cebolla dorada

- Pele y corte la *cebolla* en tiras finas.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla*
- Condimente con sal y pimienta
- Añada el azúcar y agua.
- Agregue unas gotas de aceite de oliva
- Retire y reserve.

Huevos fritos

- Abra los huevos de codorniz, dando unos golpecitos con un cuchillo en un extremo.
- Coloque en un bowl, con cuidado de no romper la yema, y añada sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva fría los huevos de codorniz.

Presentación

- En un plato acomode los filetes en mitades, acompañe con las cebollas fritas, las papas en bastones, y los huevos de codorniz
- Decore con tiras de *albahaca* frita, y *pimentón*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/congrio-frito-estilo-agua