Fish and chips



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para la salsa tártara

Perejil picado: 2 cdas.
Ciboulette picada: 2 cdas.
Mayonesa: 1 Taza
Pepino agridulce en rodajas: 1 Unidad
Pimienta Negra: A gusto
Alcaparras: 1 cda
Echalottes picados: 2 Unidades
Jugo de 1/2 limón:
Pizca de sal:

Para los fish and chips

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Cerveza: 300 Ml
Harina De Arroz: 200 g
Papas blanqueadas: 2 Unidades
Vodka: 300 Ml
Filet de chernia: 1 Unidad
Miel: 1 cda
Sal: Cantidad deseada
Harina 0000: 200 g

Preparación de la Receta

Para el pescado

en un bol, mezclamos harina de arroz, harina 0000, vodka, cerveza, sal y miel hasta obtener una mezcla homog&eacute

- Nea
- Reservamos.
- Cortamos la chernia en postas, las pasamos por *harina* y luego por la mezcla.

- Freímos en aceite caliente hasta *dorar* de ambos lados.

Para las papas

fre&iacute

- Mos en abundante aceite caliente papas peladas cortadas en gajos y blanqueadas
- Cocinamos hasta que estén doradas y reservamos.

Para la salsa t&aacute

- Rtara, en un bol mezclamos *mayonesa*, *alcaparras*, *ciboulette*, *perejil*, *echalotte*, pepinillos, *jugo* de *limón*, sal y pimienta.

Para el armado

servimos los pescados fritos con las papas y la salsa t&aacute

- Rtara.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fish-and-chip