

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 MI

Harina De Arroz: 200 g

Papas blanqueadas: 2 Unidades

Vodka: 300 MI

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 homogénea

- 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

freír

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

Para la salsa tártar

- Para, 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 tártar

- Para.

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