

Fish and chips

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebollas: Cantidad necesaria

Mostaza: 2 cdas.

Harina: 200 g

Lomo de bacalao fresco: 250 g

Pepinillos: Cantidad necesaria

Pan: A gusto

Cerveza fría: 1 Unidad

Papa: 1 Unidad

Alcaparras: Cantidad necesaria

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Mayonesa: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Para empezar

- Cortamos el bacalao en trozos grandes y las papas en bastoncitos y reservamos.
- Por otro lado, preparamos la salsa tártara

Para ello

- En un bowl, mezclamos la *mayonesa* con la *mostaza*, los *pepinillos*, las *alcaparras* y las *cebollas*, todo bien picado
- Reservamos.
- Luego, en otro bowl, mezclamos la *harina* con la *cerveza* bien fría y removemos hasta conseguir la consistencia de una *bechamel*
- Añadimos el *bacalao* en esta mezcla.
- En una *cacerola*, con abundante *aceite* caliente, freímos los bastones de *papa*
- Retiramos y, en la misma *cacerola*, freímos los trozos de *bacalao* hasta que estén bien dorados.
- Abrimos el pan, lo untamos con la *salsa tártara*, colocamos el *bacalao* y, por último, los bastones de *papa*
- Terminamos con más *salsa* si así lo deseamos
- Emplatamos y servimos.

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