elGourmet

Fish & Chips

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Pimienta negra recién molida: A gusto
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Papas: 1 k
Cerveza Rubia: 250 cc
Salmón blanco fresco: 1 k
Almidón de Maíz: 50 grs.
Sal gruesa: 1 k
Harina de trigo: 500 grs.
Sal entrefina: A gusto

Preparación de la Receta

- Lave bien las papas con piel y séquelas.
- Sobre una placa vuelque la sal gruesa cubriendo toda la base, luego acomode las papas enteras con piel y cocine en horno precalentado a 100°C durante aproximadamente 30 a 40 minutos o hasta que estén tiernas pero firmes
- Terminada la cocción retire y deje entibiar, luego córtelas al medio con piel y cada mitad en tres gajos.
- Corte el *lomo* de pescado en postas y quite la piel, luego corte las postas en bastones.
- En un bowl coloque la *harina*, almidón de maíz, sal y la mitad de cerveza, mezcle bien con un batidor de mano, luego sazone con pimienta negra recién molida y agregue el resto de cerveza, siga mezclando hasta lograr una masa homogénea.

Armado

- Coloque los bastones de pescado dentro de la masa y deje reposar unos minutos.
- En una *cacerola* con abundante aceite neutro caliente fría los gajos de *papa* hasta dorarlos, luego retire y escurra sobre papel absorbente
- Sazónelas con pimienta negra.
- En otra *cacerola* con aceite neutro caliente fría los bastones de pescado hasta dorarlos, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en una fuente los gajos de *papa* y los bastones de pescado.

Tips

- El plato se hizo popular en Inglaterra durante el siglo XIX.
- En 1838 Charles Dickens menciona este plato en su novela Oliver Twist.
- El primer chip shop de Londres lo abrió Joseph Malin en 1860.

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