# Fritto Misto



Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

**Aceite Neutro**: c/n
**Cornalitos**: 200 Gramos
**Filete de corvina**: 200 Gramos
**Ajo**: 1 Diente
**Leche**: 300 c.c.
**Perejil**: c/n
**Semolin**: c/n
**Zuchini**: 1 unidad
**Calamaretti**: 200 Gramos
**Huevos**: 2 Unidades
**Hinojo**: 1 unidad
**Langostinos**: 200 Gramos
**Limon**: 1 unidad
**Salvia**: 5 hojas
**Harina**: 1 Taza

## Preparación de la Receta

- Cocinar el pescado blanco (corvina) al horno condimentado con sal, pimienta y aceite de oliva por 5 minutos.
- Una vez fría desmenuzarla y colocarla en un bol, agregar el *perejil* picado, el *ajo* rallado, 1 *huevo* y unas cucharadas de *harina* para que la mezcla tome.
- Formar las bolas del tamaño deseado y reservar.
- En un bol colocar la leche y agregar medio *jugo* de *limón*, dejar a temperatura ambiente para que se corte un poco la leche por 10 minutos.
- Pasar los calamameritis limpios, los cornalitos y los *langostinos* por la leche y luego pasar por la *sémola*.
- Freír en aceite hasta *dorar*, hacer lo mismo con las hojas de salvia, los limones en finas rodajas y el *hinojo* bien fino.
- Freír las croquetas pasadas por *semolín* hasta *dorar* y servir todo con gajos de *limón*

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/fritto-misto**