

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>