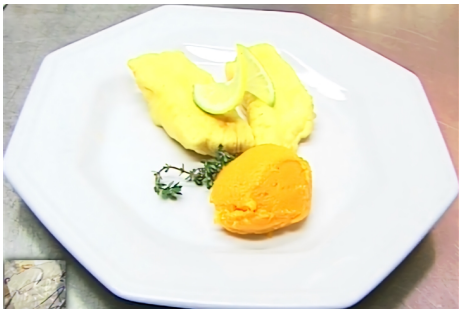
Lenguado romana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lenguado: 4 Filetes
Huevos: 2 Unidades
Harina: 4 cdas.
Sal: A gusto
Pimienta: A gusto

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte los filetes en forma de rombo.
- En un bowl bata los huevos con la *harina*, la sal y la pimienta hasta lograr una consistencia cremosa.
- Pase los filetes de lenguado por esta pasta.
- Fría en abundante aceite caliente (170ºC).
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en el costado de un plato, acompañe con puré de *calabaza*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lenguado-romana