

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 (170°C).
- Escorra 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>