

Palometa en adobo



Ingredientes

Comino molido: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Vinagre Blanco: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Palometa: 1 kg

Orégano: A gusto

Aceite de oliva virgen extra: Cantidad necesaria

Laurel: 2 Hojas

Harina de garbanzo para fritura: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Jugo de 1 limón:

Pimentón dulce: 1

Preparación de la Receta

- Cortar la palometa en cubos de aproximadamente 1 dedo de grosor.

Para el adobo

verter en un tazón

- N 1 medida de *vinagre* por 4 de agua.
 - Añadir el *ajo* machacado, romper las hojas de *laurel*, agregar el *orégano*, el *comino*, el *pimentón dulce* y el *jugo de limón*, bien colado
 - Mezclar bien.
 - Incorporar el pescado
 - Colocar el tazón en la nevera y dejar *marinar* entre 8-12 horas como mínimo.
 - Una vez la mezcla se haya impregnado a la palometa, retirar y escurrir con un colador.
 - Enharinar y luego quitar el exceso de *harina*
 - Freír en una sartén con abundante aceite caliente
 - Retirar la fritura, *condimentar* a gusto con sal y servir.
-
- Siempre que compres pescado, verifica que la carne esté firme y tensa

- Si la presionas, debe volver a su lugar enseguida
- La piel brillante también es un indicador de frescura.
- El *laurel* que utilices puedes ser tanto fresco como seco
- Si lo deseas, puedes reemplazar el *jugo* de *limón* por *jugo* de lima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/palometta-en-adobo>