Pejerrey con Patatas Fritas a la Milanesa



Ingredientes

Para el apanado

Huevos: 3 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Panko: Cantidad necesaria
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Para la marinada

Jugo de Limón: 70 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Menta: Cantidad necesaria
Perejil: Cantidad necesaria
Ajo: 3 Dientes
Sal: Cantidad necesaria

Para la mayonesa

Mayonesa: 1 Taza
Perejil picado: Cantidad necesaria
Jugo de 1 limón:

Preparación de la Receta

- Cortar las patatas y darles una primera cocción con aceite de girasol bien caliente
- Cuándo las patatas alcancen el punto medio, retirar y dejar enfriar.
- A continuación, pasar las patatas primero por *harina*, luego por *huevo* y por último por *panko* -pan rallado japonés-
- Freír hasta *dorar*
- Colocar en un tazón los ajos, el *jugo* de *limón*, *perejil* picado, *menta* y sal a gusto
- Agregar los filetes de pejerrey con un poco de aceite de oliva
- *Marinar*.

- Pasar los filetes marinados por *harina*, pan rallado y *huevo* batido con un poco de sal
- Freír cada filete por 1 minuto
- En un tazón, mezclar la *mayonesa*, el *jugo* de *limón*, el *ajo* picado, *perejil* picado y *chile* colorado a gusto.
- En cada plato, servir 1 filete de pejerrey acompañado por la *mayonesa* y patatas fritas.

- Al comprar pescado, verifica que la carne esté firme y tensa
- Si la presionas, debe volver a su lugar enseguida
- La piel brillante también es indicador de frescura.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Puedes reemplazar el *jugo* de *limón* por *jugo* de lima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-con-patatas-fritas-a-la-milanesa