

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. Cuando 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>