elGourmet

Stekt Inlagd Sill - Arenque Frito en Escabeche

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arenque: 500 grs
Mantequilla: 150 grs
Sal: c/n
Harina de Centeno: 200 grs
Pan Rallado: 200 grs

Escabeche

Azucar: 4 Cucharadas
Laurel: 10 Hojas
Granos de Pimienta de jamaica: 1 cda
ättika (vinagre): 200 cc
Agua: 600 cc
Pimienta Negra: 10 Granos
Cebolla Morada: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Escabeche

- *Hervir* la *cebolla* roja en juliana con el *vinagre*, el azúcar, el agua, la pimienta, el *laurel* y la pimienta
- Dejar enfriar.

Arenque

- Poner 2 filetes de arenques juntos y pasar por la mezcla de pan rallado y *harina* de *centeno*.
- Freír en una sartén con *mantequilla*.
- Poner los filetes en un bol y echar encima el marinado de *vinagre* con *cebolla* roja.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/stekt-inlagd-sill-arenque-frito-en-escabeche