

Tabla de frituras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cornalitos: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Harina: Cantidad necesaria

Filet de lenguado: 100 g
Calabaza: 100 g

Inglesa

Aceite De Maíz: 1/4 Taza
Huevos: 4 Unidades
Leche: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto
Mostaza de Dijon: 1 cda.

Pasta orly

Harina: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Claros: 2 Unidades

Yemas: 2 Unidades
Cerveza: 100 cc

Preparación de la Receta

- Emprolije los bordes del filete de lenguado, luego corte en tiras de ½ cm de espesor a lo ancho y 4cm de largo aproximadamente
- Reserve.
- De la misma forma corte la *calabaza*.
- Pele la *cebolla* y corte al medio en el sentido del nudo, luego pinche con un mondadientes mientras corta en rodajas, esto es para que no se separen los aros durante la cocción.

Inglesa

- Coloque los huevos en un recipiente junto con la leche, el aceite, la *mostaza*, sal y pimienta, mezcle sin batir para que no se forme espuma
- Reserve

Pasta orly

- Coloque en un recipiente las yemas junto con la cerveza, sal y pimienta, mezcle bien y agregue la *harina*, mezcle nuevamente hasta incorporar.
- En otro recipiente bata las claras a punto.
- Incorpore de a poco las claras a la preparación de las yemas y mezcle en forma envolvente.

Armado

- Pase los cornalitos por *harina* y luego tamice para quitar el excedente.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los cornalitos durante 4 minutos aproximadamente, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Pase los bastones de lenguado por *harina* y luego por la inglesa, en el mismo aceite fría los bastones durante 3 minutos, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Pase las rodajas de *cebolla* por la pasta orly, en el mismo aceite fríalas hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente
- Proceda del mismo modo con los bastones de *calabaza*.

Presentación

- Coloque en un plato una porción de cada una de las frituras.
- Coma caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tabla-de-frituras>