

Chicharrón de Pescado

sirve a cuatro

3 filetes de pescado blanco y firme como ser Basa o tilapia
1 cebollín – solo la parte verde obscura picada
1 diente de ajo – finamente picado
1 limón -- ralle una cucharilla de cascara y después exprímalo
1 huevo
½ cucharilla de mostaza
1 cucharilla de crema de leche o leche normal
1 taza (128 gramos) de harina
1 cucharilla de polvo de hornear
½ cucharilla de orégano
Aceite vegetal
Sal y pimienta
Limón o salsa tártara para servir

Corte el pescado en tiras largas y mas o menos gruesas. Agrégueles un poco de sal, pimienta, el cebollín, la cascara de limón, el jugo de limón y el ajo picadito. Mezcle bien, cubra el recipiente y meta al refrigerador por unos 30 minutos.

Bata el huevo con un tenedor en un bol que no sea muy hondo. Añada la mostaza y la crema o leche. Mezcle bien.

En otro bol mezcle la harina con el polvo de hornear. 1 cucharilla de sal, ½ cucharilla de pimienta y el orégano.

Caliente suficiente aceite como para poder sumergir el pescado. Deje que su aceite se caliente entre 5 a 7 minutos antes de empezar a freír. Puede probar si esta listo agregándole un pedacito de pan. Si empieza a burbujear ferozmente esta listo.

Mientras el aceite calienta cubra el pescado en el huevo sacudiéndole el exceso. Luego cúbralo con la harina y también sacuda el exceso. Ponga el pescado en el aceite caliente y permita que se dore de ambos lados. Una vez dorados sáquelos a un pato forrado en papel cocina. Es importante que no llene mucho su sartén. Fría el pescado poco a poco. También es necesario que deje que el aceite se recaliente antes de seguir friendo.

Sirva con limón o con salsa tártara.

