

Fish & Chips



1



Para el tempura: **Mezclar** el harina con sal, pimienta, polvo para hornear, azúcar y huevos. **Añadir** el agua mineral y mezclar lentamente. Refrigerar por 30 min.,

2



Pelar las papas y cortar en bastones. Picar el perejil en chiffonade.

3



Freír las papas a 140°C por 8 min. Retirar a un papel absorbente. Subir la temperatura a 180°C y regresar hasta que doren. Salpimentar y agregar el perejil.

4



Secar los filetes de pescado y salpimentar empanizar en harina y después sumergir en la mezcla anterior.

5



Calentar el aceite a 180°C y freír los filetes de pescado por 3 min de cada lado o hasta que tome un color dorado. Retirar a un papel absorbente y servir al instante.

6



Servir el pescado acompañado de las papas y aderezos al gusto.

3 porciones - 30 min

Para el Pescado:

- 400 gr pescado blanco
- 1 T harina
- C/s harina para empanizar
- 2 huevos
- 350 ml agua mineral
- 1 c azúcar
- 1/2 C sal
- 1/2 C pimienta negra
- 1 L aceite vegetal

Para las papas:

- 2 papas
- C/s sal
- C/s pimienta
- 20 hojas de perejil