



FRITO DE DORADA con salmorejo

ENERO

INGREDIENTES

1 Dorada 400 gr. aprox. por persona

Ajo

Pimiento

1 kg. Tomates maduros

2 Rebanadas de pan

125 ml. de Aceite oliva

2 Cucharadas de vinagre

Harina

Aceite

Sal

Lavar las doradas y sacar los filetes sin cortar la cabeza ni la cola y cortar en trozos grandes. Sazonar y enharinar los trozos de dorada, incluso la raspa con cabeza y cola, que servirá como “bandeja”. Freir en una sartén con abundante aceite, cuando éste esté caliente (empiece a humear), unos minutos de cada lado.

Para el salmorejo poner un diente de ajo, pimiento, sal, los tomates maduros, el pan, el aceite oliva y el vinagre en un bol y batir con la batidora. Al servir, agregar huevo duro picado, taquitos de jamón y un chorrillo de aceite de oliva.

Servir el pescado acompañado del salmorejo.