

Salmonetes fritos con patatas revolconas

Ingredientes: (4 personas)

- 2-3 salmonetes por persona medianos
- 3 patatas
- Sal
- Pimentón de La Vera dulce
- Pimentón de La Vera picante
- 3 dientes de ajo
- Harina para freír pescado
- Aceite de oliva virgen extra
- Mantequilla



Preparación de los salmonetes:

Como os he comentado antes, limpiamos y quitamos las escamas a los salmonetes y reservamos con un poco de sal por encima.

A continuación, hacemos el acompañamiento:

Vamos a hacer un puré de patatas revolconas. Cocemos las patatas limpias y una vez listas, las pelamos y estrujamos con un tenedor en un recipiente. Agregamos un poco de mantequilla y sal. Agregamos dos cucharadas de pimentón de La Vera dulce y una del picante. Mezclamos y reservamos.

Lavamos y cortamos los pimientos rojos en juliana.

Seguidamente, pasamos a freír los salmonetes:

En primer lugar quitamos el exceso de agua de los salmonetes. Luego se pasan por harina y se dejan listos para freír. El aceite debe ser de oliva virgen extra y debe estar muy caliente. Se van sacudiendo para quitar el exceso de harina y se van friendo poco a poco. Al retirarlos se colocan sobre papel absorbente que quite el aceite sobrante.

Pelamos los ajos y laminamos. Freímos sin que lleguen a quemarse y reservamos.

Sofreímos las tiras de pimiento rojo y reservamos.

Emplatamos:

Disponemos un poco de puré con forma ovalada, por encima unas tiras de pimientos y unos ajos. Apoyado en el puré colocamos un salmonete frito de tamaño mediano.