



**

Merluza frita

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 10 filetes de merluza sin espinas
- 2 tazas de harina
- 3 huevos
- ½ litro de agua
- Jugo de un limón
- 2 dientes de ajo (picados)
- Aceite para freír
- Sal, pimienta y orégano



PREPARACIÓN

Condimente los filetes de merluza con sal y pimienta a gusto más unas gotas de limón, orégano y ajo picado, resérvelos por 20 minutos en un lugar fresco.

En un recipiente, agregue los huevos y la mitad del agua requerida, revuelva y agregue harina de a poco, incorpore el resto de agua si es necesario (debe quedar un poco espeso). Sazone a gusto.

Pase los filetes de pescado por el batido, retire el exceso y sumérjalos en aceite caliente cubriendo completamente el pescado. Retire y ponga sobre papel absorbente para sacar el aceite sobrante, sirva caliente.