

Como **rebozar** pescado



Esta es una rica forma de comer los lirios, también llamados bacaladillas, perlitas, abril o bacalá. Son un tipo de pescado blanco de sabor muy agradable que en muchas ocasiones se cocinan enteros o como en este caso, rebozados.



Dedicación : 10 minutos

Cocción : 10 minutos

Cantidad : 2-3 raciones

Ingredientes :

- 12 lirios, bacaladillas o perlitas.
- 2 Huevos
- 2 dientes de ajo
- Unas hojas de Perejil
- Una pizca de sal
- Harina
- Aceite de oliva suave
- Un limón

- 1** Quitamos la espina central pasando el dedo por todo su contorno para separar la carne y lo salamos. También podemos mandar que nos la quiten en la pescadería. Extendemos los lirios sobre papel absorbente para secarle el agua.
- 2** Batimos los 2 huevos para el rebozado, picamos el ajo y el perejil mezclándolos con el huevo.
- 3** Distribuimos nuestro lugar de trabajo para cocinar con comodidad: por un lado el huevo y un plato con la harina sobre un papel de cocina.
- 4** Ponemos al fuego una sartén con aceite de oliva, un diente de ajo y una tira de pimiento. Pasamos los lirios por la harina, el huevo y se fríe a fuego medio-alto. Le vamos dando la vuelta para que no se quemen y los retiramos cuando tengan buen color. Cuando los presentemos en el plato podemos rociarle por encima zumo de limón.

más recetas en

[envidia Cocina.com](http://envidiaCocina.com)