Receta de Lenguados Rebozados

26 Ago 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de pescado, se trata de **Lenguado Rebozado**, resulta un plato muy rico y adecuado para toda la familia e incluso para los peques de la casa que no les gusta mucho el pescado, seguro que así cocinado les va a encantar.

Ingredientes

- Filetes de lenguado (1/2kg o más según comensales)
- Huevos (dos)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Harina
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Lavar los filetes de lenguado al chorro de agua fría, secarlos con cuidado con papel absorbente, ponerles sal y pimienta al gusto
2. Batir los huevos y añadirles perejil picado, reservar
3. En una sartén con aceite de oliva echar los dientes de ajo pelados y enteros, cuando estén dorados, retirarlos de la sartén
4. Pasar los filetes por harina y después por el huevo con perejil y freírlos en el aceite de los ajos, que queden doraditos
5. Poner sobre papel de cocina para que escurran
6. Servir acompañados de patatas fritas y/o mayonesa y....buen provecho!!!