

Receta de Chopitos Fritos De Almería

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que es muy típica en muchos bares y restaurantes de las zonas costeras y sobre todo en Almería, donde los suelen hacer muy ricos.

Ingredientes

- Chopitos (medio o un kg)
- Harina especial para pescado
- Aceite de oliva
- Sal
- Limón

Modo de Preparación

1. Lavar muy bien los chopitos y dejarlos enteros.
2. Salarlos ligeramente y ponerlos en un escurrir verduras.
3. En el mismo escurrir verduras, rociarlos con la harina, sacudiéndolos para que se cubran todos.
4. En una sartén honda o en la freidora, poner aceite bien caliente y freír los chopitos en varias tandas para que no se peguen, hasta que queden en su punto.
5. Ponerlos sobre papel de cocina para que absorba el aceite.
6. Servir acompañados de limón cortado en trozos y... buen provecho!!!!