

Pescado en adobo

Peix arrebossat

Andalusia

M. Carmen Gilabert

Ingredients

1 kg de caçó
1 got de vinagre
1 cullerada de sal
1 cullerada d'orenga
1 cullerada de pebre vermell dolç
Farina per a fregir
1 cabeça d'all
Oli de gira-sol

Preparació

Talleu el peix en rodanxes o trossos mitjans. Poseu-lo en un recipient que tingui tapa perquè un cop estigui ben amanit l'haurem de tapar.

Poseu els alls pelats en un morter i piqueu-los.

Damunt del peix, poseu-hi el pebre vermell dolç, l'orenga, la sal, els alls picats i un got de vinagre. Tapeu bé el recipient que heu escollit i sacsegeu-lo per a remenar bé els ingredients de l'amaniment.

Deixeu-ho a la nevera d'un dia per l'altre i, passat aquest temps, escorreu el peix, enfarineu-lo i fregiu-lo amb força oli de gira-sol.

Informacions culturals

Aquest és un plat molt típic d'Andalusia i en podeu trobar paradetes que us el venen en paperines pel carrer. Us el podeu menjar calent o fred.

