

FISH AND CHIPS



Ingredientes para empanar:

- 120 g de farinha de trigo
- 100 g de farinha de arroz
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 300 ml de cerveja clara
- Sal e pimenta do reino a gosto

Peixe:

- ½ kg de filés de peixe em pedaços
- Sal e pimenta do reino
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo temperada com sal e pimenta do reino a gosto
- Óleo para fritar

Modo de preparo:

Misture os ingredientes para empanar e leve à geladeira por 30 minutos.

Tempere os filés de peixe com sal e pimenta do reino a gosto, cubra com filme plástico e deixe marinar na geladeira por 30 minutos.

Empane os filés de peixe na farinha temperada, retirando o excesso com batidinhas.

Coloque o óleo na panela para aquecer, e quando já estiver bem quente, primeiro mergulhe os filés de peixe na mistura para empanar, um por vez, deixe escorrer o excesso e frite até dourar.

Deixe escorrer sobre papel absorvente e sirva com batatas fritas e molho tártaro.

Dicas:

De preferência, use filés de peixe branco, não muito finos.

Antes de fritar as batatas, coloque-as um pouco para cozinhar em água fervente (cerca de 4 minutos), e seque-as bem. O ideal é que sejam cortadas em fatias grossas.