

Palometa adobada

Palometa adobada, utilizaremos la palometa negra también llamada según la zona castañeta, japuta o zapatero, pescado económico pero con muchas posibilidades y uno de los platos preferidos en mi casa.

ingredientes

- 1 Palometa Negra de 1 Kg
- Harina
- 2 cucharadas de Pimentón dulce
- 1 cucharada de Sal
- 2 cucharadas de Orégano
- 3 cucharadas de Ajo seco en polvo (se puede usar ajo normal picándolo muy fino)
- 1 vaso de Vinagre de Vino Blanco
- Aceite de Oliva Virgen

elaboración Palometa Adobada

Pediremos a nuestro pescadero que nos limpie la palometa quitándole la piel, tripa y cabeza, conservaremos el resto incluidas las alas. Le pediremos que nos lo corte en rodajas como si fuese para freír.

En un bol pondremos nuestro pescado cortado en rodajas y le añadimos el pimentón, el ajo, el orégano y la sal, removemos todos los ingredientes hasta que estén repartidos y el pescado perfectamente embadurnado por todas partes.

Nosotros lo dejamos así de un día para otro en la nevera.

Unas 2 o 3 horas antes de comerlo le añadimos el vinagre y volvemos a remover para que llegue a impregnar bien el pescado. Lo incorporamos ahora porque si lo hacemos al principio en vinagre deja el pescado muy blando.

Ya lo tenemos adobado, ahora en una sartén con aceite de oliva virgen vamos friendo el pescado que previamente habremos pasado por harina.

Lo sacamos y lo dejamos escurrir sobre papel absorbente.

Nosotros lo hemos servido con unas hojas de lechuga, ya estaría la palometa adobada lista para comer.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.