

San Martiño frito con aros de cebolla

San Martiño frito con aros de cebolla, uno de mis pescados favoritos de carne dura, jugosa y sabrosa, sin duda uno de los mejores pescados.

El nombre de este pescado proviene de una historia en la que dicen que la mancha oscura que tiene el pez a ambos lados es la huella de los dedos de San Pedro cuando sacó una moneda de oro de la boca de uno de estos peces según cuenta el Evangelio de Mateo.

ingredientes

- 1 Pez de San Pedro de 1/2 kg aproximadamente
- 1 Cebolla
- 2 cucharadas de Harina rebozado pescado
- 100 gr de Harina rebozado cebolla
- 175 ml de Leche
- 1 Huevo
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración San Martiño Frito con aros de Cebolla

Recuerdo que un día en el puerto de Vigo, una pescantina me dijo, *“yo los peces de San Pedro pequeños siempre los como fritos”*, yo hasta ese día siempre compraba San Pedros de entre 2 y 3 kg para hacerlos al horno pero después de oír a esta señora había que probar.

Efectivamente los San Martiños pequeños fritos son un espectáculo.

El pescado una vez limpio y con las aletas dorsales y ventrales cortadas (que os las quite el pescadero, son muy duras y difíciles de cortar) solo tendremos que ponerle sal, rebozarlo en harina y freírlo en una sartén con aceite de oliva virgen por ambos lados, deberá estar mínimo unos 3 minutos por cada cara, es un pescado de carnes prietas y necesita algo de tiempo para que no quede crudo cerca de la espina central.

Vamos con los aros de cebolla, cortamos la cebolla y separamos los aros, en un bol preparamos el rebozado de la cebolla, ponemos el huevo batido, la leche y la harina, removemos y debe quedar una masa poco espesa pero lo suficiente para que se adhiera a nuestros aros.

Preparamos una sartén con aceite de oliva virgen y vamos pasando los aros por el rebozado y los freímos por ambas caras, los dejamos escurrir sobre un papel de cocina.

Servimos en una fuente el San Mariño frito con aros de cebolla, espero que si lo probáis os guste tanto como a nosotros.

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.