

Dorada en adobo

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 ración

- Dorada de 500-800 g
- Mayonesa cítrica
- Harina de fritura
- Col kale
- Limón cortado (opcional)
- Sal fina

Para el adobo

- 1 diente de ajo
- 200 ml de vino blanco
- 120 ml de vinagre de Jerez
- 20 g de pimentón de la Vera
- 50 g de chimichurri
- 200 ml de aceite de oliva suave

/ Preparación

Elaboración

- Limpiar bien la dorada, separar los lomos y reservar la cabeza y la espina.
- Cortar los lomos de la dorada, previamente desespinaados y sin piel, en dados o a tiras.

- Marinar los dados de dorada, durante unas 8 horas, en un adobo realizado a base de ajo, vino blanco, vinagre de Jerez, pimentón de la Vera, chimichurri y aceite de oliva suave. Reservar.
- Enharinar la cabeza y la espina de la dorada.
- Calentar el aceite en la freidora a 180°C y freír la dorada hasta que nos quede un bonito color dorado. Retirla y dejarla escurrir en un papel absorbente.
- Hacer la misma operación con los dados de dorada marinados.

Emplatado

- Disponer el pescado en un plato: por un lado, la espina y la cabeza crujientes y, por el otro, los dados o tiras de dorada fritos.
- Acompañar con unos puntos de mahonesa cítrica, unas rodajas de limón cortado (opcional) y el alga kale frita.