



Bacaladitos rebozados

Ingredientes

- 16 bacaladitos
- hariana para rebozar
- 2 huevos
- sal
- aceite para freír.

Preparación

Pedir en la pescadería que limpien y quiten la espina a los bacaladitos .

Lavar los bacaladitos y dejar escurrir .

Salar .

En una sartén poner abundante aceite a calentar .

Batir los huevos .

Pasar los bacaladitos por harina y el huevo batido .

Freír por tandas en la sartén hasta que estén dorados .

Sacar y poner sobre papel de cocina para que absorba el aceite .

Servir calientes .

.