



Frito mixto de mar

Ingredientes

- 4 salmonetes pequeños
- 200 gr. de calamares pequeños
- 250 gr. de gambas
- harina
- aceite
- 1 limón
- perejil y sal.

Preparación

Limpiamos bien los pescados, gambas y calamares .

Cortar los tentáculos de los calamares y el cuerpo lo troceamos en anillas .

Lo sazonamos y pasamos por harina .

Hacer lo mismo con los pescados .

En una sartén con aceite muy caliente freímos los calamares y salmonetes, los escurrimos bien y los colocamos en una fuente .

Las gambas una vez limpias, las sazonamos y freímos en una sartén, con un ajo .

Escurremos y ponemos en la fuente junto a los otros pescados .

Antes de servir adornamos con perejil picado y un poco de limón .

.