

ROSADA EN ADOBO



Ingredientes

- ❖ ½ kilo de rosada
- ❖ 4 dientes de ajo
- ❖ ½ vaso de vinagre de jerez
- ❖ 1 cucharada de pimentón
- ❖ 1 cucharada de orégano
- ❖ 1 cucharada de comino
- ❖ Sal
- ❖ 1 chorrito de jerez seco o fino
- ❖ Harina
- ❖ Aceite de oliva para freír

Elaboración de la receta

1. **Cortamos en filetitos finos la rosada**, si lo hacemos con atún o cazón lo cortamos en taquitos.
2. **Adobo:** En el vaso de la batidora ponemos los 4 dientes de ajo pelados, el 1/2 vaso de vinagre de jerez, el pimentón dulce, el comino, orégano, sal, y un chorrito de vino fino. Lo batimos bien.
3. En un cuenco ponemos el pescado y lo bañamos con esta mezcla, que quede cubierto, y lo dejamos en reposo al menos 4 horas, incluso mejor de un día para otro.
4. Lo escurrimos bien, lo pasamos por harina y freímos en aceite a 180°.