

# Fish and Chips à moda Portuguesa

Peixe —   15 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/fish-and-chips-a-moda-portuguesa-m](https://chef.continente.pt/receitas/fish-and-chips-a-moda-portuguesa-m)



## Ingredientes

### Para o peixe

100g farinha  
50g farinha de milho  
1 colher de chá de açafrão das índias  
1 colher de chá de bicabornato de sódio  
100ml de água gasificada  
100ml de cerveja  
óleo para fritar q.b  
600gr de filetes de robalo, dourada, pescada

### Para as batatas:

1kg de batata agria com pele cortada em palitos

### Para o molho tártaro:

100gr de maionese  
10gr de alcaparras  
2 ovos cozidos  
1 colher de sopa de mostarda de dijon  
1 colher de sopa de salsa picada  
1 colher de sopa de sumo de limão  
2 chalotas picadas

## Confeção

1. Numa taça, misturar todos os ingredientes e envolver bem para ficar com uma polme homogénea. Reservar.
2. Preparar o molho misturando todos os ingredientes, envolver bem e reservar.
3. Aquecer o óleo a 120 graus e fritar as batatas durante 5 min. Retirar e escorrer. Arrefeça até à altura de servir.
4. Passe os filetes por um pouco de farinha, de seguida passe pela polme e frite em óleo bem quente (175graus) cerca de 2 a 3 min até ficar dourado e estaladiço.
5. Frite as batatas cerca de 3 min em óleo a 175 graus até ficarem bem estaladiças. Escorra bem.
6. Sirva o peixe com as batatas e com o molho tártaro a acompanhar.