

Fish and Chips à moda Portuguesa

Peixe —   15 min  4 pessoas

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.