

Receta1: Pejerrey Frito Crocante

Porciones: 4 personas | **Tiempo de preparación:** 20 minutos | **Tiempo de cocción:** 10 minutos



Ingredientes

- **1 kg** de filetes de pejerrey (limpios y sin espinas)
 - **2** limones (jugo y ralladura)
 - **1 diente** de ajo picado finamente
 - **2 cucharadas** de perejil fresco picado
 - **1 taza** de harina de trigo (o mitad harina y mitad maicena)
 - **Sal y pimienta negra** al gusto
 - **1 cucharadita** de pimentón dulce
 - **Abundante aceite** de girasol o maíz para freír [\[1\]](#)
-

Instrucciones de Preparación

1. Marinado y Sabor

Coloque los filetes de pejerrey en una fuente. Condiméntelos con sal, pimienta, el pimentón, el ajo picado, el perejil y el jugo de los limones. Mezcle bien con las manos para cubrir cada pieza. Reserve en la heladera durante 15 minutos.

2. Rebozado Liviano

En un plato playo o hondo, mezcle la harina (o la combinación con maicena) junto con la ralladura de limón y una pizca de sal. Pase cada filete de pejerrey por esta mezcla, presionando suavemente con los dedos para que se adhiera bien. **Paso clave:** Sacuda cada filete para eliminar el exceso de harina antes de llevarlo a la sartén.

3. Fritura Correcta

Caliente abundante aceite en una sartén profunda a fuego medio-alto (aproximadamente 180°C). El aceite debe estar bien caliente para evitar que el pescado absorba grasa de más.

4. Cocción y Ecurrido

Cocine los filetes en tandas pequeñas para no enfriar el aceite. Deje dorar entre 2 y 3 minutos por lado. Sabrá que están listos cuando adquieran un tono dorado homogéneo y se sientan rígidos al levantarlos. Retírelos con una espumadera y colóquelos sobre papel absorbente o una rejilla.



Tips del Chef para un PDF Profesional

- **El toque crocante:** Reemplazar el 50% de la harina por fécula de maíz (maicena) duplica la textura crujiente del pescado.
 - **Presentación:** Sirva inmediatamente acompañando el plato con gajos de limón fresco y hojas de perejil para decorar.
-