Receta de Lomitos De Bacalao Rebozados Al Limón

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo esta receta que es muy facilita de preparar y para algun@s un plato exquisito que no se cansan de comer en cualquier momento.

Ingredientes

- Lomos de bacalao congelados en su punto de sal
- Harina
- Huevos (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Limón

Modo de Preparación

1. Descongelar el bacalao y dejar que escurra bien
2. Hacerlo taquitos a vuestro gusto
3. Rebozar en harina y luego en huevo batido
4. En una sartén con aceite de oliva caliente, ir friendo los taquitos de bacalao y cuando estén bien doraditos, sacarlos y poner en una fuente sobre papel de cocina para que absorban el exceso de aceite
5. Rociarlos con el zumo de limón o tomarlos con un poco de mayonesa, según vuestro gusto