

Receta de Gallos a la Plancha con Salsa de Perejil

23 Nov 2022



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de pescado que aunque sea una receta muy simple, resulta un plato muy sano y saludable, os animo a prepararlo en casa y así tomáis pescado los que no sois demasiado fans de estos **Gallos a la plancha con Salsa de Perejil**

Ingredientes

- Gallos frescos (dos o más según comensales)
- Sal
- Aceite de oliva
- Harina
- **Para la salsa:**
- Perejil (25 grs)
- Ajo (un diente)
- Aceite de oliva (un vaso)
- Sal (una pizca)

Modo de Preparación

1. Preparar primero la salsa de perejil, para ello mezclamos en la batidora todos los ingredientes de la salsa y batimos bien
2. Poner una sartén al fuego con un poquito de aceite a calentar
3. Echar un poco de sal a los gallos por los dos lados y pasarlos por harina vuelta y vuelta
4. Hacerlos a la plancha dándolos la vuelta con cuidado para que no se rompan
5. Al tiempo de servirlos rociarlos con la salsa de perejil preparada y ponerles unas patatas fritas si es vuestro gusto
6. Servir calientes y buen provecho!!!