



<https://www.mepillasquisando.com>



## GALLO REBOZADO CON ARROZ AL CILANTRO



RECETA TÍPICA PORTUGUESA

INGREDIENTES	
GALLO (PESCADO) REBOZADO	ARROZ CON CILANTRO
8 Trozos de Gallo (pescado). ½ L. De leche. 2 Dientes de Ajo. Harina. Huevo. Sal y Aceite.	2 Tazas de Arroz redondo. 1 Cebolla mediana. 1 Diente de Ajo. ½ Taza de hojas de cilantro fresco. 2 Tazas de Agua o caldo de pescado. Sal y Aceite.

### ELABORACIÓN:

Troceamos el Gallo a la medida que queramos para freír, unos taquitos de buen tamaño. Machacamos los ajos de un golpe y los introducimos en la leche junto con el Gallo, que quede sumergido por completo. De esta forma aporta color blanco y suavidad. El Gallo debe estar en la leche como máximo 2 horas. Lo sacamos de la leche y lo escurrimos muy bien, secándolo con papel de cocina. Pasamos el Gallo por harina, después por huevo batido y de nuevo por harina y finalmente por agua. De esta forma conseguimos que el rebozado nos quede crujiente. Y a su vez conserve la jugosidad el Gallo. Freímos en abundante aceite. Dejamos escurrir el exceso de aceite sobre papel de cocina y servimos caliente.

Para la elaboración del arroz. Colocamos en una batidora las hojas de cilantro y el caldo y una vez batido reservamos. Sofreímos la cebolla muy picadita, cuando esté transparente le agregamos el arroz y le añadimos el diente de ajo entero. Agregamos el caldo con el cilantro y lo dejamos cocinar como cualquier otro arroz. Para servir se retira el diente de ajo.

<https://www.mepillasquisando.com>