

<https://www.mepillasquisando.com>



GALLOS CON SALSA "CAPRI" RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

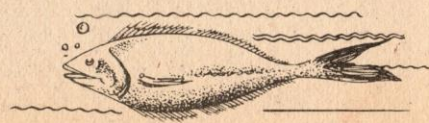
GALLOS - SAL.— Se escogen 4 gallos de ración que pesen 250 gramos aproximadamente cada uno. Se les quita la cabeza y se limpian bien, secándolos seguidamente con un trapo y salándolos a continuación.

SARTEN-ACEITE.— En una sartén se echan 400 gramos de aceite dejándolo calentar. Cuando esté muy caliente se frien de uno en uno los gallos hasta que se doren, colocándolos a continuación en una fuente.

MANTEQUILLA. Retiraremos de la sartén parte del aceite en el que hemos frito los gallos, dejando aproximadamente en la misma 6 cucharadas soperas y, añadiendo 30 gramos de mantequilla, se frien 4 ruedas de limón (grosor de un duro) durante 1 minuto.

PRESENTACION.— Toda esta salsa se verterá sobre los gallos que están dispuestos en la fuente, colocando las ruedas de limón sobre el pescado. Se adornará todo ello con alcaparras y se servirá caliente.

NOTA.— Esta receta sirve igualmente para lenguados.



<https://www.mepillasquisando.com>