



<https://www.mepillasquisando.com>



## GALLO REBOZADO (PESCADO)



### INGREDIENTES:

8 Trozos de Gallo (pescado).

½ L. De leche.

2 Dientes de Ajo.

Harina.

Huevo.

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.

<https://www.mepillasquisando.com>