

Las frituras son muy típicas en todos los sitios con mar. Secretos no tiene ninguno aunque hay que tener en cuenta varias cosas. El pescado es fundamental que sea fresco y si es de temporada, mucho mejor.



fritura de pescado

INGREDIENTES:

- | | | | |
|--------------------------|--------------|----------------------|------------------|
| -Chirretes del Mar Menor | -cazón | -gambas | -aceite de oliva |
| -boquerones | -chopitos | -salmonetes pequeños | y sal. |
| -anillas de calamar | -bacaladilla | -pescadilla, etc., | |
| | -boquerones | -harina | |

Se pueden utilizar variedades de pescado azul o blanco, aunque es mejor elegir pescados que tengan menos grasa. Los ejemplares más pequeños los podemos freír enteros, mientras que las piezas más grandes será necesario cortarlas en trozos para que su fritura sea uniforme.

Es conveniente prepararlo todo para hacer todos los pasos rápidamente y servirlo inmediatamente, bien caliente para que mantenga un rebozado crujiente y un interior jugoso.

ELABORACIÓN:

En caso de que sea necesario, limpiamos y destripamos el pescado para después enharinarlo. Un truco para hacerlo rápido es poner harina en una bolsa, introducir los tipos de pescado por separado y agitarlo, así se enharina uniformemente, aunque también lo podemos hacer en un cuenco.

Ponemos el pescado en un colador para que suelte toda la harina que le sobra y no manche el aceite, así que agitamos con cuidado el colador, ayudando a la harina sobrante a desprenderse. Es muy importante retirar el exceso de harina del pescado antes de freírlo porque de esta manera el rebozado será fino y no absorberá aceite. Sazonamos.

Echamos abundante aceite de oliva en una freidora o sartén honda, no debemos escatimar ni en la calidad ni en la cantidad del aceite, ya que si freímos el pescado bien cubierto, conseguiremos que quede crujiente y dorado. El aceite debe estar bien caliente porque de lo contrario, la harina del rebozado absorberá el aceite en vez de formar una especie de costra y el pescado nos quedaría aceitoso.

Además de controlar la temperatura del aceite es importante también no echar demasiado pescado a la vez o bajaría la temperatura del aceite con los mismos efectos no deseados. Por eso, es preferible freír el pescado en tandas.

Lo sacamos de la freidora y lo colocamos en una fuente con papel absorbente, antes de pasarlo al plato o fuente donde finalmente lo vayamos a servir. Adornamos con medio limón partido, para aquellos que gustan de regar el pescado con tan murciano cítrico.

Una cosa a tener en cuenta, no dejar que la fritura se enfríe, pierde la gracia.



También se podría freír con aceite de girasol pero hay que tener en cuenta que el aceite de oliva resiste mejor las altas temperaturas, se degrada menos y de manera más lenta que otras grasas vegetales. Además, aumenta en volumen de manera proporcional al incremento de la temperatura, por lo que necesitaremos menor cantidad para freír. Las mejores frituras de pescado se hacen con un rebozado de harina solamente, ya sea de trigo o de garbanzo, pero sin huevo.



La afición murciana por rociar la fritura de pescado con zumo de limón es heredera de costumbres de romanos y judíos.