

# FISH and CHIPS

## peix amb patates



## INGREDIENTS

- 225g de farina de blat i una mica més per enfarinar el peix
- 285ml de cervesa molt freda
- 3 culleradetes de llevat tipus "Royal"
- 500g de peix blanc en filets (lluç o bacallà)
- Patates per fregir
- Oli per fregir
- Sal

## ELABORACIÓ

En un bol posem la cervesa ben freda. A part barrejem la farina amb el llevat tipus Royal i anem tamisant la barreja sobre la cervesa alhora que batrem amb unes varetes manuals. L'objectiu és aconseguir unes farinetes amb consistència.

Eixuguem bé els trossos de peix amb paper absorbent -aquest pas és important sobretot si fem servir peix que acabem de descongelar-, els salem al gust i els passem per farina de blat sacsejant l'excés, amb això aconseguirem que l'arrebossat no s'escorri.

Posem a escalfar abundant oli en una paella fonda a foc mitjà alt i no començarem a fregir els nostres trossos de peix fins que l'oli estigui calent però sense arribar a fumejar. Sabrem que està a la temperatura correcta si deixem caure una culleradeta de l'arrebossat i immediatament es formen bombolles voltant.

Quan l'oli estigui llest, passarem els trossos de peix enfarinats per l'arrebossat i els anem col·locant amb cura en l'oli per evitar esquitxades. Els fregim durant uns 3 - 4 minuts per cada costat, depenent del gruix dels filets, fins que estiguin daurats.

Segons estiguin, els anem traient l'oli i els deixem escórrer sobre una reixeta o un colador, ja que si els posem sobre paper quedaran menys cruixents.

