Bienmesabe

Últimamente estoy mas cocinillas que social media. La verdad que desde que he recuperado algo de tiempo libre, me encanta meterme en la cocina.

Así es este blog!!! publicaciones de lo que me gusta hacer, hay rachas de más estudio y otras de más relax, y cuando llega el relax, me gusta aprovecharlo a tope ¿A tí no?

En esta ocasión… pescado adobado, el famoso ¡¡**bienmesabe**!!. Pues esté nos ha sabido a todos bien, bien, bien…. jejejeje o me han hecho mucho la pelota… Ahora te toca descubrirlo a tí!!!!.

Ya sabéis **CANTIDADES PARA 3 O 4 PERSONAS** para hacer el bienmesabe**:**

Para el adobo:

1. 1/2 kilo de cazón en una rodaja gruesa.
2. 4 hojas de laurel.
3. 5 dientes de ajo.
4. Una cucharada de pimentón dulce.
5. Una cucharada de orégano fresco.

6. Una cucharadita de comino molido.
7. Un vaso de vinagre blanco.
8. Un vaso de agua.
9. Un buen puñado de sal.

Para freír:

1. Harina especial para fritura de pescado.
2. Aceite de oliva virgen extra.

PREPARACIÓN:

Cortamos la rodaja de cazón en tacos de tamaño bocado. Colocamos los trozos de cazón en un recipiente profundo y añadimos un buen puñado de sal, los ajos, las hojas de laurel partidas en dos, el pimentón, el comino y el orégano fresco.

Tapamos y dejamos que repose **dentro de la nevera durante al menos 8 horas mínimo**. También se puede hacer de víspera, sin miedo, que no quedará demasiado fuerte.

Pasado el tiempo oportuno, sacamos los tacos cazón, escurrimos y pasamos por harina, mejor si utilizamos una **especial para frituras** de pescado, y freímos en aceite de oliva virgen extra bien caliente, para que se doren por fuera y queden jugosos por dentro.

Ya sólo queda ¡Disfrutar del plato!