

Reineta frita

Ingredientes (4 personas)

-  4 filetes de reineta
-  Jugo de 1 limón
-  Sal y pimienta al gusto
-  1 taza de harina
-  2 huevos batidos
-  1 taza de pan rallado
-  Aceite para freír

Preparación

1. Lava y seca los filetes de reineta , luego adóbalos con sal, pimienta y jugo de limón .
2. Pasa cada filete primero por harina , luego por huevo batido  y finalmente por pan rallado .
3. Calienta abundante aceite en una sartén profunda  .
4. Fríe los filetes hasta que estén dorados y crujientes (3-4 minutos por lado).
5. Retira y escurre en papel absorbente .
6. Sirve caliente acompañado de ensalada chilena  o papas fritas .

Recuerda visitar <https://saboresdetongoy.cl/>

Encontrarás los mejores productos

Te esperamos