

SECONDI DI PESCE

Dentice alla veracruzana

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Filetti di dentice	6
Sale	
Pepe	
Lime (succo)	3
Farina	1 tazza
Olio d'oliva	150 g
Aglio	3 spicchi
Cipolla tagliata ad anelli	1/2
Peperoncini (privati dei semi) tagliati a striscioline	3
Alloro	3 foglie
Timo in polvere	1 pizzico
Pomodori arrostiti spellati e tritati	6
Brodo di pesce	4 tazze
Olive verdi	1/2 tazza
Peperoncini sott'aceto	6
Tortillas	

Preparazione

- 1 Lavare i filetti di pesce e condirli con sale e pepe; metterli su un piatto e bagnarli con il succo di lime. Lasciar riposare per 10 minuti, quindi asciugare i filetti con uno strofinaccio pulito.
- 2 Infarinare entrambe le parti dei filetti e friggerli nell'olio caldo finché saranno biondi. Scolarli e conservare l'olio di cottura.
- 3 In questo olio far imbiondire l'aglio, toglierlo e soffriggere la cipolla, i peperoncini finché il composto sarà ben amalgamato. Aggiungere il brodo, aggiustare di sale e portare a ebollizione.

- 4 Aggiungere quindi le olive, i filetti, i peperoncini e far sobbollire per circa 10 minuti. Servire nelle ciotole individuali accompagnando con tortillas calde.