ANGEL PALACIOS

FISH & CHIPS

Tipo: **FRITURA** Temperatura: **CALIENTE** Estación: **OTOÑO-INVIERNO**

Para la base de freír:

INGREDIENTES:

- 200gr de harina
- 200gr de harina de arroz
- 15gr de miel
- 300gr de vodka
- 300gr de cerveza
- 2,5gr de bicarbonato

ELABORACIÓN:

1.- mezclar las harinas con la miel y el bicarbonato

2.- añadir el vodka y la cerveza

3.- mezclar

UTENSILIOS:

- bol
- cuchara espátula
- barillas

ANGEL PALACIOS

Para marinar el pescado:

INGREDIENTES:

- 7gr de ajo
- 30gr de cebolleta tierna
- 1gr de laurel
- 1gr de pimienta negra en grano
- 0,5 de semillas de comino
- 400gr vinagre de jerez
- 600gr de agua
- 1000gr de pescado blanco cortado en lingotes

ELABORACIÓN:

1. picar en robot el ajo, la cebolle ta, la pimienta y las semillas de comino
2. mezclar con el resto de los ingredientes
3. añadir el pescado y dejar marinar 4 horas

UTENSILIOS:

- cazo
- tuper
- colador

Para las patatas:

INGREDIENTES:

- patata monalisa
- aceite de oliva 0,4
- sal

ELABORACIÓN:

1.- cortar la patata en gajos de unos 2cm de grosor

2.- poner en agua fría durante 30 minutos en la nevera

UTENSILIOS:

- Tabla de cortar
- Cuchillo
- Bol
- Gastronom
- espumadera

Para cocinar las patatas:

INGREDIENTES:

- 1000gr de agua
- 15gr de sal
- 10gr de glucosa
- 2,5gr de bicarbonato

ELABORACIÓN:

1.- calentar 100gr de agua y diluir la sal y la glucosa

2.- añadir el resto del agua y reservar

3.- escurrir las patatas y lavar bien

4.- envasar las patatas con la mezcla de agua, sal glucosa y bicarbonato

5.- cocer a 100º C vapor durante 45 minutos

6.- escurrir el agua de la cocción y freír en aceite a 130º C durante 5 minutos

7.- escurrir bien y congelar

UTENSILIOS:

- bol
- varillas
- bolsa de cocción vacío
- bandeja gastronom con agujeros
- freidora
- tuper

ANGEL PALACIOS

Para la reducción de vinagre de forum:

INGREDIENTES:

- 500gr de vinagre
- 50gr de glucosa

ELABORACIÓN:

1. mezclar y reducir hasta que alcance los 105º aproximada mente
2. dejar enfriar
3. colar y poner en biberón

UTENSILIOS:

- cazo
- biberón
- colador

Para terminar:

INGREDIENTES:

- la base de freír
- el pescado
- las patatas congeladas
- la reducción de vinagre
- cebollino picado
- sal maldon
- vinagre en polvo

ELABORACIÓN:

1. sacar de la marinada el pes cado
2. enharinar los lingotes de pescado, pasar por la base de freír
3. freír
4. freír las patatas hasta que estén bien fritas
5. poner en cesta de fritura el bacalao junto las patatas
6. terminar las patatas con la reducción de vinagre de fórum
7. poner cebollino picado en el pescado y escamas de sal

UTENSILIOS:

- freidora
- mini cesta de freidora
- biberón