

Merluza a la romana



Procedimiento

- Secar bien cada filet con papel de cocina (para cada comensal se calcula 1 filet de 200 grs cada uno).
- Batir ligeramente los huevos y salarlos a gusto.
- Colocar la harina en una fuente chata y pasar cada filet primero por harina, aplanando bien con la mano; luego por el huevo, retirándolos por la punta con un tenedor y dejándolos escurrir; y volviéndolos a pasar finalmente por harina.
- Colocar una sartén al fuego con aceite y dejar que se caliente bien.
- Poner los filet de a tres por vez y cocinarlos de ambos lados.
- Cuando se retiran, apoyarlos en una fuente con papel absorbente para que escurran el exceso de aceite.
- Sugerimos servir con ensalada de verdes (rúcula y diferentes lechugas) y el limón en gajos.



Ingredientes

- **8 filet** de merluza
- **4** huevos
- **500 grs.** de harina
- **500 cc.** de aceite
- Sal y pimienta a gusto