Merluza a la romana o rebozada

Ingredientes

para 4 - 6 raciones

- 1 merluza grande (1,2 kg aprox) cortada en rodajas de un dedo de grosor
- 2 dientes de ajo, perejil y sal
- 2 huevos
- Harina
- 1 limón
- Papel de cocina
- Aceite de oliva



Sobre esta receta

Descubre cómo preparar una deliciosa merluza a la romana, también llamada merluza rebozada. Es una receta rápida y fácil de preparar. El sabor de la merluza con esta preparación está buenísima. Está ideal para cualquier ocasión, de hecho se suele preparar en celebraciones especiales, ya que es un plato muy vistoso y sabroso.

Preparación

- Comenzamos esta receta de la merluza a la romana, cortando la merluza en discos del grosor de un dedo, un centímetro y medio más o menos. También podemos pedirle en pescadería que nos la corten. Lavamos la merluza limpiando bien la zona de la tripa. Picamos el ajo y el perejil, batimos un par de huevos y los mezclamos con el ajo y el perejil. Extendemos la merluza sobre papel absorbente para secarle muy bien el agua y espolvoreamos una pizca de sal.
- Distribuimos nuestro lugar de trabajo para cocinar con comodidad, colocando la merluza en fila, el plato con el huevo batido en medio y a su lado otro con harina. Si colocamos papel absorbente antes, evitamos que se pegue la harina al plato. Preparamos otro plato o fuente colocando doble papel absorbente. Aquí es donde pondremos a escurrir la merluza, una vez frita.

Cocinado

- Ponemos al fuego una sartén con abundante aceite de oliva, a fuego medio, del 1 al 10 en el 6 - 7. Pasamos la merluza por harina, sacudimos, bañamos en el huevo, escurrimos y ponemos a freír. Una vez que hemos colocado todos los trozos comenzamos a darle la vuelta cada minuto. Dejamos que se hagan durante un minuto y volvemos a darle la vuelta. Veremos que poco a poco va tomando un color dorado, al tiempo que se va cocinando. Una vez que se cocinen un total de unos 4 minutos debería estar lista para retirar.
- Cuando tenga buen color, la retiramos y colocamos sobre la fuente con papel absorbente Lo haremos de forma que monte una rodaja sobre la otra, para que escurra mejor el aceite. Una vez escurrido el aceite las colocamos en la fuente en la que vamos a servir.

Merluza a la romana o rebozada

En la mesa

• Un chorrito de limón justo antes de servir, resaltará su sabor. Por ese motivo, acompañaremos la merluza con unos trozos de limón cortados en gajos, para que cada comensal se sirva al gusto. También puede acompañarse esta deliciosa merluza a la romana de una ensalada, unas patatas fritas, asadas o cocidas y alguna salsa que nos guste como la salsa de ajo o alioli. Es un plato que está delicioso!

Trucos que te pueden interesar

• A la hora de limpiar la merluza debemos prestar especial atención a los trozos en los que iba la tripa, es decir, las lonchas que les queda un hueco en el medio. A estas lonchas aconsejo cortarles la piel que queda pegada a la espina, ya que puede dar un sabor desagradable a nuestra merluza.

• El ancho de los discos es importante a la hora de preparar la merluza. Si hacemos los discos muy gruesos no se cocinará bien por el interior y se hará demasiado por el exterior. Lo ideal es hacerlos del ancho de un dedo índice, aproximadamente un centímetro y medio.

• Otro punto importante a tener en cuenta es el calor del aceite. La merluza debe freírse a fuego medio, del 1 al 10 en el 6 - 7, ya que si el aceite está demasiado caliente se quemará el rebozado y no se cocinará por el interior, mientras que si está demasiado bajo se cocerá. Es preferible que tire a bajo que a alto, ya que siempre podemos subirle un poco. Si lo hacemos en intervalos de un minuto por cada lado, durante un total de 4 minutos, debería quedar perfecta.

• Escurrir el exceso de aceite ayudándonos de papel absorbente (papel de cocina), es un paso importante para evitar que nos quede el rebozado empapado en aceite. Si no tenemos papel absorbente a mano, colocaremos las rodajas de merluza montando una ligeramente sobre la otra, formando un ángulo, de manera que ayudaremos a que escurra el aceite. Una vez que tengamos las rodajas de merluza a la romana escurridas, cambiaremos de fuente y las colocaremos en la fuente en la que vamos a servir.