

Peixe empanado frito com batatas fritas (Fish and Chips)

Ingredientes:

- 4 filés de peixe (peixe que tenha a “carne” firme)
- +/- 180 g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- +/- 1 xícara de cerveja (para esta receita foi usada a cerveja clara)
- Suco de 1/2 limão para a mistura da massa que vai empanar o peixe e o suco da outra metade para temperar o peixe
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Farinha de trigo extra para passar nos filés de peixe antes de empanar
- +/- 1 1/2 kg batatas
- Óleo para fritar

Modo de preparo:

1. Lave as batatas. Descasque-as e corte-as tipo barrinhas finas. Seque-as completamente com um pano limpo ou papel toalha. Reserve. (Se quiser coloque as batatas no congelador até o momento de fritar.)
2. Tempere os filés de peixe com o suco de 1/2 limão, pimenta do reino e sal. Deixe-os no tempero por mais ou menos 10 minutos, mas vire-os de vez em quando para pegar o gosto do tempero.
3. Prepare a mistura da massa colocando a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio, sal e pimenta do reino em uma tigela grande. Adicione a cerveja gradualmente enquanto mexe ao mesmo tempo até obter uma massa espessa e homogênea. Adicione a outra metade do suco de limão e

misture bem novamente. Reserve.

4. Em uma panela, aqueça o óleo para fritar.
5. Enquanto o óleo aquece, escorra o excesso de líquido do tempero nos filés de peixe. Coloque um pouco de farinha de trigo em um prato e passe cada filé de peixe na farinha (isto é muito importante para a mistura da massa aderir melhor).
6. Um de cada vez, mergulhe cada filé enfarinhado na mistura feita com cerveja até que fique completamente coberto, sacuda para eliminar o excesso e coloque imediatamente no óleo quente para fritar. Faça o mesmo com os outros filés mas sem deixar que fiquem muito perto um do outro na panela. Frite-os por cerca de 6 minutos ou até que estejam bem dourados. Retire os que estiverem prontos e coloque em um prato grande com papel toalha.
7. Agora pegue as batatas reservadas e comece a fritá-las até ficarem douradas e crocantes. Coloque-as em um prato ou tigela grande com papel toalha.
8. Sirva o peixe e as batatas com sal e vinagre. (O tradicional "Fish and Chips" é servido enrolado em folha de jornal e com sal e vinagre de malte.)

Rendimento: 4 porções.