



Pescado frito con ensalada de Fideos

Pescado frito con ensalada de Fideos Doria

Ingredientes

- 1 paquete de Fideos Doria por 250 gr
- 1 mojarra
- Harina de trigo al gusto
- Tomate larga vida
- 2 cebollas rojas
- 2 ramas de cilantro
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1 platano verde
- Aceite para freír al gusto
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. En un recipiente adobamos el pescado con la cebolla, el ajo, la sal y la pimienta. Lo pasamos por la harina de trigo y lo fritamos en abundante aceite.
2. Para la ensalada cortamos los tomates y la cebolla en rodajas y mezclamos con el cilantro picado. Ponemos vinagre blanco al gusto.
3. Cocinamos los Fideos Doria de 13 a 16 minutos en abundante agua hirviendo con sal, 1 litro de agua y 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta.
4. Cuando ya están listos los mezclamos con la ensalada y servimos con el pescado y acompañamos con los patacones.

Acompañamiento:

Patacones.