

El peixet en la casola

Aliñar con sal, aceite de oliva y zumo de limón, unas alcachofas cortadas muy finas, cebolla tierna, unas rodajas de tomate Raff y unos daditos de naranjas.

Cortar la cabeza de los pescados, cortar el cuerpo en 2 o 4, y pasarlos por Harina (si posible, de garbanzo).

Freír en aceite de oliva suave, caliente hasta que quede bien crujiente y salpicar de sal Maldón.