

Caro frito

Ingredientes:

- 100 gr. de filetes de caro por pers.
- 400 gr. agua
- 100 gr. vinagre jerez
- sal
- azúcar
- naranja
- cebolla tierna
- tomate valenciano
- sal
- aceite oliva

Elaboración:

- mezclar los ingredientes (agua, vinagre, sal, azúcar) y macerar los filetes un par de horas. - Secar los filetes y pasarlos por harina, huevo batido y pan fresco rallado.
- Freír en aceite de oliva y aceite girasol (50 % de cada), y reservar en un papel absorbente.
- Acompañar de una ensalada hecha con trocitos de tomates valencianos, cebolla tierna, y gajos de naranja, aliñado con sal, aceite oliva y unas gotas de limón.