

Antes de vuestro viaje, y para ir haciendo boca, ¿ Qué tal un plato de...

FISH & CHIPS ?



Ingredientes: (Para 2 personas)

- 90 gr. de harina
- 90 gr. de maicena
- 150 ccs de cerveza
- 100 ccs de aceite y una pizca de sal
- 4 patatas grandes
- 2 filetes (cortados en cruz, no del todo) de pescado blanco (merluza, bacalao,..)

Preparación:

Precalentar el horno a 120° C. Preparar el rebozado, mezclando las dos clases de harina y la sal, añadir la cerveza y remover. El rebozado debe ser fino. Cortar las patatas en tiras. Calentar el aceite en una sartén profunda, pero no hay que llenarla hasta arriba, porque al freír todo saldrán burbujas y necesitan espacio. Cocinar 1/3 parte de las patatas hasta que se doren. Escurrirlas en papel de periódico o papel de cocina para que no estén demasiado aceitosas. Mientras se van haciendo el resto de las patatas, se ponen estas en una bandeja dentro del horno ya apagado para que no se enfríen, ni se queden demasiado blandas. Al terminar las patatas rebozar el pescado y freírlo, escurrido y a la misma bandeja de las patatas mientras se fríe todo el pescado. Al terminar de hacerlo todo, se hace un cono con el periódico y ahora se pone una ración de patatas y una de pescado. Se suele añadir, vinagre de manzana, por encima, o unas gotas de limón al pescado...según gustos.

Nuestra sugerencia:

Hay infinidad de pubs o restaurantes de comida rápida "take away" donde degustar el plato, pero por un poco más os recomendamos el hotel restaurante [Millers Arms](#) en Canterbury.