

El secreto del rebozado del pescaito frito

Noticias 24hs | 28-08-2023 | 14:45



Pescaito

¿Cuántas veces, en casa, al ir a rebozar pescado para freirlo se piensa aquello de, ¿ojalá supiera hacerlo como lo hacen en Andalucía??

En realidad, es todo un arte que, gastronómicamente, está ligado al sur, a sus terrazas, a una gastronomía estival que permite disfrutar al máximo del tiempo libre en las playas andaluzas, en las terrazas sevillanas o en cualquier pueblo del interior.

Andalucía es conocida por muchas cosas a nivel nacional e internacional. La riqueza de su historia, de sus monumentos, la cultura de sus fiestas, la alegría de sus gentes?y el pescaito frito.

¿Cómo conseguir ese rebozado?

Según explican desde Freiduría La Pimienta, un establecimiento de Benalmádena con más de 30 años de experiencia, el secreto está en los ingredientes.

¿Para conseguir ese envoltorio que tanto gusta a los paladares es necesario tener muy en cuenta la materia prima. Al margen de un buen pescaito fresco, es necesario contar con harina, levadura y cerveza. El resto, depende de las manos? explican.

Todo comienza con un rebozado en harina de trigo, que se usa para cubrir la superficie del pescado. Este es el ingrediente que acabará dando la textura crujiente, por lo que hay que prestar atención a su calidad.

En algunos casos, para ahuecar el rebozado y conseguir que sea más esponjoso, se añade levadura o bicarbonato a la harina. Lo consiguen gracias a sus agentes leudantes, que incorporan gases al cocinado por sus impulsores químicos.

Aunque mucha gente la harina la liga con leche, en este caso, la recomendación pasa por hacer la masa de rebozado con agua fría o, para los más innovadores y atrevidos, con cerveza fría. Aparte del sabor, aporta un acabado más crujiente.

¿Esta masa hay que dejar que repose cerca de 30 minutos para que todo se asiente?, explican. Esa es la forma de que todo el rebozado acabe siendo, además, uniforme.

Una vez ha reposado, uno de los verdaderos secretos es apostar por el aceite de oliva virgen a gran temperatura. Es la mejor forma de que selle rápido el rebozado y, así, el pescado apenas absorbe el aceite, manteniendo esa textura seca y crujiente.

Autor: Redacción