

ABADEJO REBOZADO CON PATATAS AL HORNO

- 3 lomos de abadejo
- 3 patatas medianas
- Sal, pimienta, harina, huevo, hierbas provenzales y mantequilla.

Precalentar el horno a 180°

Pelar y cortar las patatas en trozos de bocado. Ponerlas en una bandeja de horno, untada con mantequilla (o sobre papel de hornear así no hay que fregar después), y rociar con aceite de oliva, las hierbas provenzales y sal.

Meter en el horno a 180°, 30min. Moviéndolas cada 10min para que se hagan bien por todas partes.

Subir a 200° y dejarlas 10min más.

Limpiar los filetes de abadejo, retirando todas las espinas. Salpimentar.

Cortarlo en trozos de 2 cm aprox, y rebozarlos en harina y huevo.

Freírlos hasta que estén doraditos.

Nota: las patatas se pueden hacer con piel, limpiándolas muy bien con un cepillo, pero a mí me gustan menos, y dan más trabajo.