Ingredientes

4 Patatas Maris Piper o King Edward, peladas y cortadas en tiras
115 g/4oz harina con un poco de levadura para el rebozado
1/2 cucharadita de sal
150-175 ml (5-6fl oz) agua con gas fría
4 x 175-225 g (6-8oz) bacalao o cualquier pescado blanco
Aceite vegetal para freír
Sal y pimienta negra recién molida

Servir con
Puré de guisantes y rodajas de limón

Preparación

1. Sumerja las patatas en agua fría durante 25-30 minutos, después séquelas con un papel de cocina.
2. Para el rebozado, tamizar la harina en un bol grande y salar. Usando un batidor de varillas, ir añadiendo el agua gradualmente hasta formar una masa.
3. Si puede, use una freidora profunda por seguridad. Si no es el caso, utilice una sartén, o una cazuela grande y vierta el aceite hasta un tercio de su capacidad. Si tiene un termómetro de cocina, colóquelo dentro del aceite en este momento. El aceite debe estar a 190C/375F antes de añadir las patatas. Puede también comprobar la temperatura con un trocito de pan; si se dora en un minuto, el aceite está preparado para freír las patatas.
4. La manera más segura de introducir las patatas es usando una cesta para patatas. Alternativamente, use una espumadera. Fría las patatas en tandas de 4-5 minutos.

5. Recaliente el aceite a 195C/390F, y fría las patatas de nuevo durante 1-2 minutos, vigilando y removiendo hasta que muestren un color dorado. Saque las patatas fritas y deposítelas en un plato recubierto con papel de cocina para escurrir el exceso de aceite, y manténgalas calientes en el horno a baja temperatura mientras fríe el pescado.
6. Reboce el pescado con la harina haciendo bastoncitos con la masa, luego sumerja cada pieza en la masa y páselas suavemente a la sartén para freírlas con el aceite caliente. Fríalas durante 5-8 minutos, dependiendo del grosor del pescado, o hasta que se vean doradas y crujientes. Retire y deje escurrir sobre papel de cocina. Repita la operación hasta que todo el pescado esté frito.
7. Sazone las patatas y repártalas en cuatro platos. Coloque el pescado y sirva con el puré de guisantes y las rodajas de limón.

Receta para: 4 raciones
Tiempo de preparación: 1 h+
Tiempo de cocción: 20-30 minutos