

Gall marinat amb herbes i patates fregides



Un altre soparet per les nenes

Per a 3 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – 3 galls
- – 2 patates
- – Herbes seques al gust: Farigola, ceba tendra, julivert, pebrot verd i vermell, coriandre, all, ...
- – Oli d'oliva, sal i pebre



Elaboració:

PAS 1: Pelem i tallem les patates a trossos. Calentem oli a la fregidora i fregim les patates.

PAS 2: Barrejem les herbes amb oli i les deixem reposar mitja horeta.

PAS 3: Fiquem el marinat damunt el peix i anem calentant la paella.

PAS 4: Fem el peix primer d'un costat i després de l'altre. Poca estona, lo just perquè quedi cuit. Servir calent.







Bon Profit!