

21 Δεκεμβρίου 2019

Ποικιλία τηγανητών θαλασσινών

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Υλικά

250 γρ. καλαμαράκια, καθαρισμένα και κομμένα σε ροδέλες πάχους 2 εκ. φρέσκα ή κατεψυγμένα

12 μεγάλες γαρίδες, καθαρισμένες από τα κεφάλια, τα κελύφη και το εντεράκι - αφήνουμε μόνο την ουρά

4 μικρά χταπόδια (300 γρ. το καθένα), καθαρισμένα από τα εντόσθια, τα μάτια και το στόμα, φρέσκα ή κατεψυγμένα

16 χτένια, καθαρισμένα (ή άλλα οστρακοειδή της αρεσκείας μας)

12 φρέσκες σαρδέλες, καθαρισμένες από κεφάλια, εντόσθια και λέπια, και φιλεταρισμένες, ή κατεψυγμένες

250 γρ. φιλέτα ψαριού με λευκή σάρκα (όπως βακαλάος ή γλώσσα), χωρίς πέτσα, κομμένα σε μεγάλους κύβους (3-4 εκ.), φρέσκα ή κατεψυγμένα

λάδι για το τηγάνισμα

Για τη σάλτσα αντζούγιας

120 ml παρθένο ελαιόλαδο
2 σκελίδες σκόρδου, κοπανισμένες
3 φιλέτα αντζούγιας, ξεπλυμένα, καλά στραγγισμένα και ψιλοκομμένα
2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένα φύλλα μαϊντανού
1/4 κουτ. γλυκού μπούκοβο, σε σκόνη
Για τον χυλό

200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1/4 κουτ. γλυκού αλάτι
80 ml ελαιόλαδο
1 ασπράδι αυγού

Διαδικασία

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 140°C (σκάλα 1 στο γκάζι).

Στεγνώνουμε όλα τα θαλασσινά με απορροφητικό χαρτί.

Για τη σάλτσα: Σε ένα μικρό τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε χαμηλή φωτιά και σοτάρουμε το σκόρδο, τις αντζούγιες, το μαϊντανό και το μπούκοβο για περίπου 1 λεπτό ή μέχρι το σκόρδο να μαλακώσει αλλά να μην πάρει χρώμα. Αδειάζουμε σε μπολ και τη σερβίρουμε χλιαρή ή κρύα.

Για τον χυλό: Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε το αλεύρι με το αλάτι. Προσθέτουμε το λάδι και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα. Προσθέτουμε σταδιακά 300 ml χλιαρό νερό και ανακατεύουμε συνεχώς με το σύρμα, μέχρι να φτιάξουμε έναν λείο και πηχτό χυλό. Χτυπάμε το ασπράδι μέχρι να σφίξει και το ενσωματώνουμε στον χυλό. Ζεσταίνουμε το λάδι (τόσο ώστε να καλύπτει το 1/3 του σκεύους) σε μια φριτέζα ή σε ένα μεγάλο τηγάνι, σε δυνατή φωτιά.

Βουτάμε τα θαλασσινά, χωρίζοντάς τα ανά είδος, στον χυλό. Τα τινάζουμε για να αφαιρέσουμε τον περιττό χυλό και τα βάζουμε προσεκτικά στο λάδι. Τηγανίζουμε για 2-3 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν. Τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα σε απορροφητικό χαρτί και τα μεταφέρουμε στον φούρνο, για να παραμείνουν ζεστά όσο τηγανίζουμε τις υπόλοιπες δόσεις.

Σερβίρουμε τα θαλασσινά αμέσως, μαζί με φέτες λεμονιού και τη σάλτσα.

Πηγή: gastronomos.gr