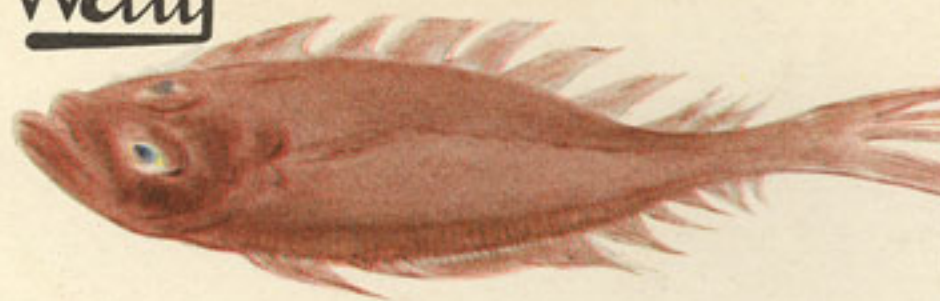


Waly



4 gallos de a 250 gramos cada



sal



sartén



400 gramos aceite



fuelle



cuchara

30 gramos mantequilla



4 ruedas limón

alcaparras

Gallos con salsa "capri"

RACION PARA 4 PERSONAS



GALLOS CON SALSA "CAPRI"

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

GALLOS - SAL.— Se escogen 4 gallos de ración que pesen 250 gramos aproximadamente cada uno. Se les quita la cabeza y se limpian bien, secándolos seguidamente con un trapo y salándolos a continuación.

SARTEN-ACEITE.— En una sartén se echan 400 gramos de aceite dejándolo calentar. Cuando esté muy caliente se fríen de uno en uno los gallos hasta que se doren, colocándolos a continuación en una fuente.

MANTEQUILLA. Retiraremos de la sartén parte del aceite en el que hemos frito los gallos, dejando aproximadamente en la misma 6 cucharadas soperas y, añadiendo 30 gramos de mantequilla, se fríen 4 ruedas de limón (grosor de un duro) durante 1 minuto.

PRESENTACION.— Toda esta salsa se vertirá sobre los gallos que están dispuestos en la fuente, colocando las ruedas de limón sobre el pescado. Se adornará todo ello con alcaparras y se servirá caliente.

NOTA.— Esta receta sirve igualmente para lenguados.

