

Adobado

Los alimentos adobados son aquellos que gracias a un adobo, a un preparado gastronómico, se pueden añadir de distintos componentes (pimentón, orégano, sal, ajos y vinagre) que se mezclan según el lugar de procedencia y alimento en el que se vaya a usar, normalmente destinado a conservar y realzar el alimento. Muchos alimentos pueden ser adobados, como una carne que está adobada cuando se mezcla con condimentos, sobretodo de pimentón. El adobado o "adobao" es un plato típico de Cádiz y ciudades cercanas, denominado pescado adobado o "adobao". Algunos bares, pescaderías y restaurantes que utilizan el adobo para dar salida a pescados atrasados, dado que, el adobado cuya base es el pimentón enmascara el sabor verdadero del pescado.

Receta del adobado:

Ingredientes:

- * Un majao (majado) de ajos.
- * Pimentón y orégano.
- * Vinagre de Jerez .

Preparación:

Se mezclan los ingredientes, se suelen dejar las rodajas de cazón de 2 a 4 días -según adobo- y una vez pasado este tiempo se enharinan las rodajas, se fríen en aceite de oliva y se sirven a la mesa.

Hay que tener en cuenta que...

Con el adobo ocurre lo mismo que con el limón: ambos dan un sabor diferente del sabor original de la carne o el pescado. Por eso hay una frase que dice "echarle limón a un pescado fresco, es pecado mortal", dado que modifica el sabor natural del pescado.