Palitos de pescado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 g de pescado blanco
- 2 huevos
- 2 pepinos
- 6 cucharadas de harina
- 100 g de pan rallado
- 1/2 cucharada de pimentón de La Vera
- Pimienta negra en grano
- 60 g de semillas de sésamo
- 1 cucharada de azúcar
- 3 cucharadas de vinagre
- Aceite de oliva
- Perejil fresco
- Sal

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200º C. Picar el perejil y cortar el pescado en tiras. En un cuenco, poner harina, sal y pimienta, perejil muy picado y pimentón y mezclar. Aparte, batir los huevos. Empanar el pescado pasándolo primero por la mezcla de harina, luego por el huevo batido y terminar con pan rallado. Poner en una bandeja papel de hornear, pintar con aceite y poner el pescado. Mantener en el horno hasta que se dore. Retirar y reservar. Cortar el pepino sin pelar en rodajas muy finas. En un bol poner vinagre y un poco de agua. Añadir azúcar, sal y pimienta. Mezclar y añadir el pepino. Macerar 30 min. Servir los palitos con la ensalada de pepino y espolvoreada con sésamo.