Pescadilla maravilla

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 pescadillas
- 2 dientes de ajo
- 400 g de alubias blancas cocidas
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de pimentón
- El zumo de medio limón
- Unas ramitas de perejil
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Lava los filetes de pescadilla y sécalos bien. Reserva en frío. Pon las alubias en un recipiente para triturarlas con el ajo pelado, el comino, la pimienta negra, el pimentón, el perejil, el zumo de limón, sal al gusto y un chorrito de aceite de oliva. Añade un poco de agua y tritura hasta obtener un puré fino y denso. Fríe o haz a la plancha los filetes de pescadilla, ponlos primero por la parte de la piel y sazónalos al gusto. No los hagas demasiado para que resulten jugosos.