

Filetes de merluza en tempura con salsa de anchoas



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

Creador: Toñi Hernández



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Si sobra salsa, untarla sobre pan tostado.
!Riquísimo!

Descripción:

Esta receta es ideal para cuando tenemos poco tiempo para dedicar a la cocina y queremos comer bien.

Ingredientes para 2 personas :

- 4 Filetes de merluza congelado
- Harina de tempura
- 1 Huevo duro
- 1 Cebolla tierna
- 4 Anchoas
- 4 Pepinillos en vinagre
- 2 cucharadas soperas de Mayonesa
- Hoja de roble
- Aceite de oliva y sal

Preparación:

Paso 1

Triturar en una picadora. La cebolla, los pepinillos, las anchoas, el huevo duro y la mayonesa. Reservar. Limpiar la hoja de roble bajo el grifo una por una. Escurrir.

Paso 2

Preparar la tempura, como indique el fabricante. Salar los filetes de merluza y rebozar con la tempura, a continuación, freír con abundante aceite caliente en una sartén hasta que se doren por ambos lados. Retirar y ponerlos sobre papel de cocina, para que absorba el exceso de aceite.

Paso 3

Emplatar la merluza con 2 hojas de roble y salsear por encima con un poco de salsa de anchoas. En una salsera poner el resto de la salsa y en una fuente hojas de roble. Llevar a la mesa.