

MERLUZA REBOZADA EN SALSA



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

Creador: Alegna

✖ Descripción:

Salsa: - 8 cucharadas de aceite - 3 cucharadas de vinagre - 1 huevo duro - 1 tomate - 1 cebolleta - 150 gramos de aceitunas verdes - acaparar - Sal y pimienta

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 800 gr de merluza de la parte abierta
- - 1 vaso de aceite
- - 1 limón
- - 2 huevos
- - Harina - Pan rallado
- - Sal y pimienta
- - Aceite para freír y perejil

Preparación:

Paso 1

Quitar la espina central a la merluza y cortarla en lomos. Salpimentarlos y ponerlos a marginar durante una hora con el vaso de aceite y el zumo de limón. Escurrirlos y pasarlos por harina, huevo batido y pan rallado y freirlos en el aceite caliente. Ponerlos a escurrir el exceso de grasa. Servirlos espolvoreados de perejil picado fríos o calientes, con la salsa fría, templada o caliente.

Paso 2

Salsa: Cortar el huevo duro a la mitad, sacar la yema y picar la clara. Deshacer la yema con el tenedor y sazonarla con sal y pimienta. Añadir poco a poco el aceite moviendo con la cuchara de madera, a continuación el vinagre y añadir un picadillo de clara, tomate pelado, cebolleta, aceitunas, alcaparras, sal y pimienta.