BARRITAS DE MERLUZA

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

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Ingredientes para 6 personas :

- - 1 K de merluza sin piel ni espinas
- - 2 dl de leche
- - 25 g de mantequilla
- - 20 g de harina
- - Sal, pan rallado, huevos, harina y aceite para freír

Preparación:

Paso 1

Picamos finamente el pescado y hacemos una bechamel espesa para ligar la merluza y para que de esta forma nos quede un poco más jugosa. Sazonamos y disponemos la mezcla sobre una placa engrasada alisandola para que quede homogénea. Cubrimos la pasta con un film y la metemos en el frigorífico para que se endurezca. Una vez fría y compacta la damos la vuelta sobre una encimera fría. Cortamos la masa con cortapastas que tengan formas. Empatar y congelar para que las piezas no pierdan forma. En el momento de freír, las piezas estarán congeladas, por lo que el aceite ha de mantener una temperatura elevada.