

# BARRITAS DE MERLUZA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://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.