

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Descripción:

una forma perfecta para que los peques coman pescado!!

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

una vez terminadas las dejo un rato en la nevera antes de freir!!

Ingredientes para 4 personas :

- 250g de pescado blanco
- 2 barritas de surimi
- 1 bloque de gulas
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce
- 1 Cucharadita de orégano
- un diente de ajo
- 1/4 de leche fría aprox
- Una pizca de nuez moscada
- un huevo,harina y pan rallado para empanar
- 1 cebolla bien picada
- 1 cucharada de harina

Preparación:

Paso 1

hervir el pescado unos minutos,cuando este frio picar fino junto con las barritas de surimi y las gulas,yo lo pique en el robot,añadir el pimenton la sal el oregano y el ajo picado.

Paso 2

poner la cebolla en una sarten hasta que este blandita,añadir una cuchara de harina,cuando este doradita añadir la mezcla anterior,mezclar bien,añadir la nuez moscada y la leche sin dejar de mover hasta que la masa se despegue de la sarten,poner en una bandeja y dejar enfriar.

Paso 3

hacer bolitas de masa y pasarlas por harina ,huevo y pan rallado,en una sarten con aceite muy caliente a gas fuerte para que no se rompan dorarlas,ojo! se doran super rapido,cuidado no se quemen!!