



CRUJIENTE DE MERLUZA CON CHUTNEY DE CÍTRICOS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

4 faldas de merluza
4 hojas de pasta brick
½ guindilla picada
Zumo de 1 limón

Para el chutney de cítricos:

1 naranja
1 pomelo rojo
1 mandarina
1 limón
1 tomate
100 gr de azúcar
Especias (Curry, canela en polvo y pimienta negra)

ELABORACIÓN

Limpiamos y recortamos las faldas de merluza. Las cortamos por la mitad y dejamos durante 10 minutos con el zumo y la guindilla.

Las escurrimos y envolvemos en la pasta brick, ligeramente humedecida, haciendo un rectángulo.

Sacamos los gajos a los cítricos. Cortamos el tomate en daditos y colocamos, al fuego, junto con el azúcar. Dejamos reducir hasta que se quede como una mermelada. Añadimos las especias.

Marcamos en la sartén caliente, con unas gotas de aceite, los paquetes de merluza a fuego lento hasta que doren. Colocamos en el plato y servimos junto con el chutney.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
40'



DIFICULTAD
7/10



SALUDABLE
7/10