



FISH & CHIPS DE MERLUZA

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
2 colas de merluza
200 gr de patatas
150 gr de mayonesa
10 gr de cebollino picado
10 gr de chalota picada
20 gr de mostaza Dijon
100 ml de cerveza
30 ml de agua
20 gr pipas peladas
1 lima

ELABORACIÓN

Sacamos los filetes a las colas de merluza y cortamos cada trozo en cuatro, a lo largo.

Mezclamos la cerveza con la harina y las pipas peladas.

Agregamos a la mayonesa el cebollino picado, la chalota y la mostaza.

Mezclamos bien.

Pelamos y lavamos las patatas. Las cortamos en rodajas finas y las vamos friendo en aceite de oliva caliente. Escurrimos bien y añadimos la ralladura de lima por encima.

Ponemos aceite de oliva a calentar, pasamos los trozos de merluza por la harina y por la tempura y los freímos en el aceite caliente. Escurrimos en papel absorbente.

Colocamos los trozos de merluza envueltos en una hoja de periódico. Colocamos al lado las patatas con un poco de ralladura de lima por encima y la mayonesa en un bol.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
50'



DIFICULTAD
7/10



SALUDABLE
6/10