

Receta de Merluza con Crujiente de Maiz

09 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os voy a dejar una receta de pescado que hará las delicias de vuestros comensales e incluso los más pequeños quedarán encantados y así aprovecháis para que coman pescado, seguro que os gustará esta rica receta de **Merluza con Crujiente de Maíz**.

Ingredientes

- Merluza sin piel en filetes (250grs o más según comensales)
- Tiras de maíz tostado (sobre 100grs)
- Huevos (dos)
- Escarola o lechuga (un cogollo)
- Huevo cocido (uno)
- Tomates cherrys (cuatro o cinco)
- Mango (medio)
- Aceite
- Vinagre
- Sal y Perejil

Modo de Preparación

1. Partir los filetes de merluza en trocitos y ponerlos un poco de sal
2. Machacar las tiras de maíz en el mortero
3. Batir los huevos
4. Rebozar los trocitos de pescado en el huevo y después en el maíz
5. Poner aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente, freír el pescado hasta que esté doradito, sacarlo y dejar escurrir sobre papel absorbente
6. Preparar una ensalada con la escarola o lechuga, los tomates cherrys y el mango cortadito en cuadraditos, picar el huevo y aliñar según vuestro gusto
7. Servir la merluza acompañada de la ensalada y....buen provecho!!!