

## Receta: CHICHARRON DE PESCADO CON AGUACATE

TIEMPO DE PREPARACIÓN



### CHICHARRON DE PESCADO CON AGUACATE

Entrante

35  
minutos

#### INGREDIENTES

500 g de pescado  
sal  
pimienta  
1 cucharada de ají (en crema)  
1 taza de harina  
3 huevos batidos  
2 tazas de quinua, graneada  
aceite para freír

#### PARA LA SALSA DE TOMATE

4 cucharadas de aceite de oliva  
350g de tomates. Pelados y sin pepas  
1 diente de ajo  
Eneldo fresco, picado fino  
sal  
pimienta  
lechuga  
aguacate

#### INSTRUCCIONES

Cortar el pescado en bastones de 3 por 1 cm  
Sazonar con la pasta de ají y dejar macerar una hora

Enharinar, pasar por los huevos, eliminar el exceso y pasar por la quinua.  
Freír en abundante aceite caliente y dejar en sobre papel absorbente

En un sartén, colocar el aceite de oliva y agregar el ajo picado, luego el tomate y cocinar a fuego medio por veinte minutos.  
Revolver de vez en cuando  
Al final, añadir el eneldo.  
Sazonar y servir con ensalada de lechuga y aguacate

DIFICULTAD

MEDIA

RENDIMIENTO

6  
porciones