

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