elGourmet

Buñuelitos de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pan: 3 Rodajas
Harina de trigo: 1 cdita.
Yogurt: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Perejil: 1 Manojo
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Yema de huevo: 1 Unidad
Pez Espada: 300 g
Cúrcuma: 1 cdita.
Guindilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Picamos el pez espada muy fino y lo disponemos en un bowl junto a la yema de *huevo*
- Añadimos una pizca de sal, la *cúrcuma* y la *harina*
- Mezclamos todo bien
- Con la ayuda de dos cucharas, hacemos unos buñuelos compactos con la mezcla y freímos en una *cacerola* con aceite bien caliente.
- Cuando ya estén listas, las retiramos y escurrimos el exceso de aceite.
- Por otro lado, para preparar la salsa, picamos el *perejil* y la *guindilla*
- Mezclamos con el yogurt y añadimos un chorrito de aceite
- Emplatamos los buñuelos y los acompañamos con la salsa y unas rebanadas de pan.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelitos-de-pescado