

Buñuelos de Pescado con Ensalada de Rabanitos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto

Aceite Neutro: c/n A gusto

Huevos: 2 Unidades

Jugo de Limón: 1/2 unidad

Mozzarella ahumada: 100 Gramos

Pescado blanco cocido: 500 Gramos

Queso Parmesano: 50 Gramos

Rabanitos: 1 Atado

Albahaca: c/n A gusto

Eneldo: c/n A gusto

Menta: c/n A gusto

Harina: 3 cucharadas medianas

Limon: 1 unidad

Perejil picado: c/n A gusto

Puré de papas: 200 Gramos

Queso Parmesano: 20 Gramos

Sal fina: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Desmenuzar el pescado
- Mezclar en un bowl con *perejil* picado, sal, los huevos, puré de papas y queso parmesano rallado.
- Sumar queso *mozzarella* ahumada
- Ligar la mezcla con un poco de *harina*.
- Dar forma a la mezcla con la ayuda de dos cucharas y llevar a una sartén con aceite neutro para freír
- Cortar rodajas finas de rabanito en bol aparte
- *Condimentar* con *jugo* de medio *limón*, sal, aceite de oliva y queso rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-pescado-con-ensalada-de-rabanitos>