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