Ensalada con roll de pescado



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Lechuga, rúcula, lechuga morada: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1 Unidad
Apio: 1 Rama
Huevo: Cantidad necesaria
Kimchi: 50 g
Vinagre de manzana: 3 cdas.
Palometa sin piel: 1 Filete
Azucar: 1 cda.
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

con un cuchillo muy afilado abrimos 1 filet de palometa sin separar la carne hasta obtener un filet m&aacute

- S fino.
- En el centro del filet abierto colocamos el kimchi y cerramos hasta obtener un roll.
- Pasamos por *harina*, *huevo* batido y pan rallado
- Cerramos los bordes con la ayuda de palillos.
- Freímos en aceite caliente por 3 minutos hasta *dorar*.

Para la ensalada

cortamos finamente 1 rama de apio, &frac12

- *Cebolla* morada en pluma y reservamos.

Para el aderezo

mezclamos 1 cuchara grande de az&uacute

- Car y 3 cucharas de *vinagre* de *manzana*.

Para el emplatado

en un bol, colocamos hojas de lechuga, r&uacute

- Cula y *lechuga* morada
- Por encima agregamos el *apio* y la *cebolla* morada con el aderezo.
- Terminamos cortando el roll en 4 partes, lo colocamos sobre la ensalada y aderezamos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-con-roll-de-pescado