

# 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

**Azúcar:** 1 cda.

**Harina:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, con un cuchillo muy afilado abrimos 1 filete de palometa sin separar la carne hasta obtener un filete más fino.
- En el centro del filete 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*,  $\frac{1}{2}$  *cebolla* morada en pluma y reservamos.
- Para el aderezo, mezclamos 1 cucharada grande de azúcar y 3 cucharadas de *vinagre* de *manzana*.
- Para el emplatado, en un bol, colocamos hojas de *lechuga*, *rúcula* 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>