

# Fritura de Corvina con Harina de Garbanzo



### Ingredientes

Corvina limpia: 150 g

Masa

Bicarbonato: 5 g

Harina De Garbanzos: 130 g **Sal**: 10 g Pasta de ajo y jengibre: 10 g Semillas de comino: 10 g

**Agua**: 70 g

Salsa

Menta fresca: 100 g

Chaat masala: cantidad necesaria Jengibre: Cantidad necesaria

Coriandro entero: Cantidad necesaria Hojas de cilantro: 100 g

Jugo De Lima: 25 g **Agua**: 50 g

## Preparación de la Receta

- Quitarle las espinas a la corvina y cortar en tacos de alrededor de 5 cm de ancho.
- Colocar los tacos de corvina en un tazón
- Cubrir con la pasta de *jengibre*, salar, mezclar y dejar *marinar*.

#### Para la masa

mezclar en un taz&oacute

- N la harina de garbanzos, el bicarbonato, las sal y las semillas de comino
- Verter el agua poco a poco, mezclando hasta obtener una consistencia líquida pero densa y sin grumos.
- Pasar los tacos de corvina por la mezcla de masa y freír en una sartén grande con aceite de oliva, hasta que se doren.

#### Para la salsa

#### en la cuba de una batidora de inmersi&oacute

- N colocar el agua, las hojas de menta, el jugo de lima, coriandro, jengibre picado y chaat masala
- Triturar hasta conseguir una mezcla uniforme y espesa.
- Retirar los tacos de corvina de la sartén y escurrir el exceso de aceite con papel absorbente
- Servir en un plato y regar con la salsa.
- Siempre que compres pescado, verifica que la carne esté firme y tensa
- Si la presionas, debe volver a su lugar enseguida
- La piel brillante también es un indicador de frescura.
- Si lo deseas, al preparar el triturado de la salsa, puedes agregarle 1 guindilla.

#### Para m&aacute

• S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India".

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/fritura-de-corvina-con-harina-de-garbanzo-meagre-pakora