

Fritura de Corvina con Harina de Garbanzo



Ingredientes

Corvina limpia: 150 g

Masa

Bicarbonato: 5 g

Sal: 10 g

Pasta de ajo y jengibre: 10 g

Agua: 70 g

Harina De Garbanzos: 130 g

Semillas de comino: 10 g

Salsa

Menta fresca: 100 g

Jengibre: Cantidad necesaria

Coriandro entero: Cantidad necesaria

Jugo De Lima: 25 g

Chaat masala: cantidad necesaria

Hojas de cilantro: 100 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&ocute

- 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´

- 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´

- 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>