

Goujonettes de pejerrey con salsa tartara



Ingredientes

Goujonettes de pejerrey con salsa tartara

Jugo de Limón: 100 cc

Alcaparras: 20 g

Filet de pejerrey: 4 Unidades

Pepinillos en vinagre: 20 g

Sal y Pimienta:

Perejil picado: Cantidad necesaria

Aceite para freír:

Albahaca: Cantidad necesaria

Ciboulette: Cantidad necesaria

Perifolio: Cantidad necesaria

Mayonesa: 150 g

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar los filetes en forma de goujonettes, colocarlos en una legumbreira y cubrirlos con la *albahaca chiffonnade*
- Al momento de cocinarlos rociarlos con *jugo de limón*, salpimentar, pasarlos por *harina*, retirar el exceso y freír

Para la salsa tártara a la mayonesa agregarle los pepinillos

- *Alcaparras* y hierbas picadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/goujonettes-de-pejerrey-con-salsa-tartara>