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 freir:
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 legumbrera 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