

Kokotxa de merluza con escalibada

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Harina: Cantidad necesaria

Escalibada: 1 Paquete

Sal: Cantidad necesaria

Kokotxa de merluza: 500 g

Preparación de la Receta

- *Sazonar* las kokotxas de merluza y pasarlas por *harina* y *huevo*.
- Freír en abundante aceite y reservar.
- Abrir la escalibada y condimentarla con un poco de sal en escamas y un chorrillo de aceite. Calentar ligeramente en el microondas.
- En otra sartén, *dorar* un *ajo* cortado en láminas con pimienta y colocarlo encima de la escalibada.
- Añadimos un poquito más de sal en escamas.
- Servir las kokotxas con la escalibada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kokotxa-de-merluza-con-escalibada>