

Merluza Crujiente con Tártara de Hinojo



Ingredientes

Cebolleta: 1 unidad

Harina: c/n

Hinojo: 1 Bulbo

Mayonesa: 100 Gramos

Pepinillos en vinagre pequeños: 5 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Huevo: c/n

Hojas de cilantro: c/n

Kikos picados: 200 Gramos

Merluza: 4 trozos

Sal y Pimienta: c/n

Huevos cocidos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pasar la merluza por *harina*, *huevo* y *kikos* picados.
- Freír.
- Hacer una *brunoise* de **hinojo** y cebolleta, agregar *huevo* picado, pepinillos, *cilantro* picado y la *mayonesa*.
- Salpimentar.
- Servir el pescado con una cucharada de la *tártara* de *hinojo*.
- Una vez listo el *caldillo*, agregar las bolitas a la preparación para que se terminen de cocer por 5 minutos.

Emplatado

- Rebanar un *chile* cuaresmeño para agregar picor al gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/merluza-crujiente-con-tartara-de-hinojo>