Merluza Frita sobre Alubias Negras



Ingredientes

Alubias negras precocidas: 150 grs
Guindilla: c/n
Jengibre: c/n
Piñones: 50 grs
Ajo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n
Cilantro: c
Harina para fritura: c/n
Lomos de merluza: 200 grs
Queso Grana Padano: 50 grs
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Triturar el *cilantro* con los piñones, el queso grana padano, el *ajo*, media *guindilla* y abundante aceite de oliva virgen extra
- Mezclar con las alubias y reservar.
- Cortar en trozos hermosos la merluza y rebozarlos sólo con *harina*, freírla unos minutos o hasta que dore bien.
- Cortar el *jengibre* en láminas finas y freír en abundante aceite.
- Servir las alubias mezcladas con el pesto y los chips de *jengibre*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-frita-sobre-alubias-negras-con-pesto-de-cilantro