

# Nugget de pescado.

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Para el aderezo

**Mostaza:** 1 Cucharada

**Ajo:** 2 Dientes

**Huevo:** 5 Unidades

**Aceite De Maíz:** Cantidad necesaria

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Anchoas:** 4 Filetes

**Queso Parmesano:** 1 Puñado

**Sal y Pimienta:** Cantidad necesaria

### Para los nuggets

**Apio:** 2 Varas

**Pescado:** 5 Filete

**Clara:** 1 Unidad

**Huevos:** Cantidad necesaria

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Eneldo:** 1 Puñado

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Escamas de papa:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En una sartén con *manteca*, aceite *saltear apio y cebolla* de verdeo (todo picado) hasta ablandar.
- Procesar los filetes de pescado en cubos, sal, *eneldo* y formar una pasta.
- Agregar 1 clara de *huevo* y volver a procesar hasta integrar.
- Llevar al mezcla a un bowl y mezclar con sal, pimienta, el *apio* y la *cebolla* de verdeo.
- Con las manos húmedas tomar una porción de la mezcla, dar forma de nugget, pasar por *huevo* batido con sal y *rebozar* en escamas de *papa*, reservar en frío.
- Freír a 180<sup>a</sup> C hasta *dorar* y cocer el pescado.

### Para el aderezo

- Procesar con mixer *mostaza*, *jugo de limón*, *ajo*, anchoas y lograr una pasta.

- Agregar 1 *huevo cocido* 5 minutos, queso rallado fino procesar e ir añadiendo aceite de maíz en gorma de hilo sin dejar de procesar hasta emulsionar, *condimentar* con sal, pimienta y reservar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/nugget-de-pescado>