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 proción de la mezcla, dar forma de nugget, pasar por *huevo* batido con sal y *rebozar* en escamas de *papa*, reservar en frió.
- Freír a 180ª 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