Rollitos de pescado

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen:
Albahaca fresca:
Parmesano: 40 g
Pimienta:
Sal:
Col: 1/4 Unidad
Lomo de merluza: 2 Unidades
Pasta brick: 4 Láminas
Piñones: 1 cda.
Tomate Maduro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una olla con agua y sal, hervimos la *col* en juliana y los lomos de merluza.
- Por otro lado, trituramos la *albahaca* con el parmesano, los piñones y aceite.
- Luego, extendemos las láminas de pasta brick y las doblamos por la mitad
- Recortamos la masa hasta conseguir un rectángulo
- Colocamos encima un montoncito de *col* con pescado hervido y terminamos con una cucharada de pesto.
- Cerramos la pasta formando rollitos y los freímos en abundante aceite caliente.
- Retiramos y colocamos sobre papel absorvente.
- Servimos con una ensalada de *tomate* condimentado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollitos-de-pescado