Taquitos de Merluza Rebozados sobre Crema de Ricotta y Almendras



Ingredientes

Almendras: 50 grs
Limones: 2 Unidades
Panko: c/n
Ricotta: 150 grs
Aceite De Oliva: c/n
Huevos: 2 Unidades
Lomo de merluza: 200 grs
Pere: c/n
Sal: c/n
Leche: 1/2 Vaso

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar la ricotta con la ralladura de *limón* y la leche.
- Reservar.
- Cortar la merluza en tacos, pasarlos por *huevo* y por *panko*.
- Freírlos en abundante aceite 2 minutos.
- En un plato poner la **crema** de ricotta y *limón*, espolvorear por encima la *almendra* y terminar con los tacos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/taquitos-de-merluza-rebozados-sobre-crema-de-ricotta-y-almendras