

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>