

Tortilla de Pescado

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad **Huevos**: 4 Unidades

Filetes de pescado: 1/4 Kilo Ajo: 2 Dientes

Perejil: c/n Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Guarnición

Crema de leche: 3 cdas

Huevos: 3 UnidadesPapa: 1 UnidadManteca: 2 cdasArvejas: 1 Taza

Chiles poblanos: 2 Unidades Nuez Moscada: 1/4 Nuez

Queso Manchego: 200 grsSal y Pimienta: c/nZanahoria: 1 UnidadCHOCLOS: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Cocinar al vapor los filetes

- Luego pasarlos a un bol y, cuando estén fríos, desmenuzarlos.
- Agregar le jugo de limón, ajo y perejil picado
- Añadir sal y los huevos
- · Mezclar bien.
- Calentar una sartén con aceite, y cuando esté bien caliente, volcar la mezcla anterior
- Cocinar a fuego bajo de un lado, y luego voltear.

Guarnición

- Hervir las papas y zanahorias cortadas en cubos junto con las arvejas y los granos de choclo
- Retirar, escurrir y dejar enfriar

- Colocar los vegetales en un bol y añadir un *morrón* asado y cortado en tiras, *crema* de leche, nuez moscada y queso rallado.
- Pasar la mezcla a un molde para horno
- Hornear durante 15/20 minutos o hasta que esté dorado.

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