

Receta Cepesca:

Receta: Bolitas de merluza con rebozado de pistachos



Ingredientes:

- 500 gramos de merluza
- 40 gramos de almendra molida (es como harina de almendra)
- 50 gramos de crema de queso
- 20 gramos de pistachos triturados
- 1 huevo
- Ajo en polvo (especies)
- Orégano picado
- Sal
- Cúrcuma (opcional)
- Otras especias al gusto

Preparación:

Con una batidora trituramos la merluza. Luego la pasamos por un colador y tiramos el agülla que suelta. Reservamos la merluza en un bol grande y le añadimos una clara de huevo, los 50 gramos de la crema de queso y una cucharada sopera de la almendra molida.

Precalentamos el horno a 180 grados.

Estiramos papel plata para no manchar mucho y vamos haciendo bolitas con esa mezcla. En otro bol, mezclamos: los pistachos triturados, el ajo en polvo, orégano picado, sal, cúrcuma... y las especias que nos gusten y queramos agregarlas. Movemos bien para que se mezclen. Después rebozamos las bolitas en la mezcla, que queden bien cubiertas.

Ponemos más papel plata en la bandeja de horno y esparcimos un poco de harina para que no se peguen las bolas. Después, ponemos nuestras bolitas rebozadas separaditas y las horneamos durante 15- 20 minutos.

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es