



Filetes con Bastones a la Andaluza

Ingredientes (10 porciones)

- McCain CORTE CASERO 1,2kg
- Filetes de Merluza 2k
- Pan rallado cantidad necesaria para empanar
- Huevos 5
- Aceite cantidad necesaria
- Sal y pimienta a gusto
- Salsa andaluza:
 - Mayonesa 350g
 - Puré de tomates 140g
 - Morrones picados 50g
 - Jugo de limón 10cc
 - Salsa Inglesa 1 cucharadita

Preparación

Limpiar y cortar los filetes en trozos medianos. Salpimentar. Sazonar los huevos y batirlos integrándolos bien entre sí. Pasar los filetes por los huevos. Empanar cada uno de los trozos de pescado. Freír los filetes y reservar. Para la salsa: Picar los morrones, incorporar todos los ingredientes, mezclar bien. Cocinar las McCain CORTE CASERO de acuerdo a las indicaciones del envase.

Servir el pescado junto con las papas cubiertas por la salsa.

Tiempo de preparación: 15 minutos



www.hieloyelito.com

Del Cangrejo 1475, Pinamar, Provincia de Buenos Aires

Haga su pedido al (02254) 48-2031