

Será por recetas



Rollito de pez espada con albahacas

Mariscos

 4 Personas

 50 Minutos

 Media

 Enviada el 02/04/2012

Ingredientes

- 4 filetes de pez espada (de unos 120 g cada uno)
- albahacas
- 200 g de tomates
- 50 g de aceitunas verdes
- 1 cucharada de pan rallado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- perejil y sal

Elaboración

Primero recortar los filetes para igualarlos y colocarlos entre 2 hojas de papel vegetal humedecidas.

Hacer una picada con un puñado de perejil, otro de albahacas, las aceitunas y trozos de pescado recortado. Agregar el pan rallado y aceite hasta conseguir una masa homogénea.

Repartir la salsa sobre los filetes, enrollados, asegurando cada rollito con un palillo, y freírlos en aceite hasta que estén dorados por los dos lados.

Aparte, pelar los tomates, trocearlos y desechar las semillas. Retirar los rollitos, rehogar el tomate 5 minutos y volver a colocar los rollitos en la sartén continuando la cocción en un minuto más.



Autor receta de Rollito de pez espada con albahacas

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012