

Receta Cepesca:

Receta especial de Halloween: Deditos de merluza:

En vista de que llega Halloween y no hay mejor ocasión para disfrazar la comida y que le encante a los niños, hoy os retamos a que imitéis los dedos humanos con una original receta de palitos de pescado.

Ingredientes:

- Pescado blanco: merluza
- Pan rallado
- Pimienta negra
- Ajo en polvo
- Ralladura de limón fresca (o compramos un limón)
- Huevos
- Un chorrito de Leche
- Aceitunas negras grandes deshuesadas
- Ketchup o salsa barbacoa, según el gusto.



Preparación:

Cortamos el pescado en palitos y los reservamos a un lado

Mezclamos en un bol: la pimienta negra, el pan rallado, el ajo en polvo y la ralladura de limón.

Batimos un par de huevos en otro bol ancho por separado, echamos el chorrito de leche, y vamos dejando el pescado dentro, que se empape. Pero luego que caiga el huevo para no manchar lo que haremos a continuación.

Sumergimos los palitos de pescado en la mezcla pan rallado, cubriendo ambos lados y dándoles ligeros golpes para que las migas se peguen.

En una sartén o cacerola antiadherente ponemos el aceite abundante a fuego lento.

Freímos los palitos por grupos hasta que queden dorados, volteando cada palito una vez. Cerca de 10 minutos.

Presentación:

Cortamos las aceitunas negras grandes a la mitad.

Pon los palitos de pescado en un plato (si lo tenemos con sibujitos de Halloween sería ideal). Les vamos a poner una pizca de kétchup o de salsa barbacoa, que servirá como pegamento para “nuestra uña” hecha de aceituna negra. (Ver imagen, que se la debemos a www.pequerecetas.com).

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