INGREDIENTES

- [ ] 600 gr de halibut Aligator
- [ ] 2 huevos
- [ ] 1 cebolla
- [ ] harina de patata
- [ ] 1 vaso de leche
- [ ] Sal y pimienta
- [ ] Aceite
- [ ] Mantequilla

NUESTRO CONSEJO CULINARIO

Estas empanadas de pescado frito de Halibut se pueden servir como aperitivo acompañadas de cualquier tipo de salsa, como alioli, yogur, mostaza, ketchup...

Empanadas de pescado frito danesas

40

Fácil

4 Personas

Cómo prepararlo

Las fiskefrikadeller danesas son empanadas tradicionales de pescado frito. En Dinamarca se consumen como plato principal acompañados de patatas y alguna salsa especiada. Se pueden preparar con cualquier tipo de pescado blanco. Tradicionalmente los pescados más habituales han sido el bacalao y el rape, junto con huevos, leche, cebollas y diversas especias y hierbas frescas. Algunas variedades a menudo incorporan crema, pan rallado y otros ingredientes marineros como salmón y langostinos.

Nosotros os recomendamos usar halibut, que os resultará más económico que el bacalao. El resultado debe ser un pastel de pescado suave y cremoso en el que no necesitamos la delicadez del bacalao, puesto que la suavidad del pastel ya nos resultará de la mezcla del pescado, la harina de patata y la leche.

Puedes acompañar las empanadas con salsas diversas: eneldo, yogurt, mostaza...

Vamos allá!

- Una vez descongelado el Halibut Aligator, asegúrate con un papel de cocina de absorber cualquier agua excedente y corta el pescado en trocitos pequeños en un bol.
- Añade sal y revuelve para que se vaya desmenuzando. Pela y ralla la cebolla y añade al bol. Es importante rallar la cebolla en vez de picarla para que la mezcla quede bien homogénea, dando una textura de carne picada.
- Añade pimienta y los huevos, uno a la vez, y ve removiendo y picando con una batidora.
- Añade la harina de patata mientras sigues removiendo durante un minuto o 2
- Vierte un poco de leche y ve removiendo. Normalmente usarás medio vaso de leche, pero ve añadiendo poco a poco y removiendo hasta conseguir una mezcla firme pero suave.

- Deja reposar en la nevera durante unos minutos.
- Prepara las empanadas de pescado de un tamaño ligeramente inferior a la plama de la mano.
- Coloca aceite y mantequilla a fuego fuerte hasta que la mantequilla se haya deshecho del todo.
- Fríe las empanadas por un lado durante unos 4 o 5 minutos en cada lado, hasta que los lados estén dorados y crujientes.
- Sirve caliente con la salsa deseada.

La cocina de Aligator

caprabo con EROSKI

EROSKI

Carrefour

Dia %

SPAR

PIEDRA

Alcampo

HiperDino

GM

unide supermercados

Cecosa

AHORRAMAS

SABECO