

Merluza al pomelo con crema de garbanzos

SERVES: 1

PREPARATION TIME: 10 minutos

COOKING TIME: 15 minutos

Ingredients

- Aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Olio Delicato
- 2 pomelos rosados
- 2 filetes de merluza
- Harina, tanta como se necesite
- 5 g de bayas de enebro
- 3 dientes de ajo sin pelar
- 5 g de romero
- 200 g de garbanzos precocidos
- Sal (al gusto)

Method

1. Exprimimos los pomelos y reservamos el jugo. Preparamos 5 g de ralladura pequeña del pomelo con un pelador de patatas.