

Croquetas de pescado de limón y pesto con salsa tártara de pesto

SERVES: 4 croquetas grandes

PREPARATION TIME: 50 minutos

COOKING TIME: 30 minutos

Ingredients

- 350 g de patatas Maris Piper o de cualquier otra variedad buena para puré
- 450 g de bacalao o eglefino
- 4 cucharadas de Filippo Berio Sun Dried Tomato Pesto Ralladura de un limón
- 1 huevo
- 4 cucharadas de harina común para dar forma
- 100 g de pan rallado fresco
- 3-4 cucharadas de aceite de oliva Filippo Berio Mild & Light

Method

1. Precaentamos el horno a 180° (convección). Cortamos las patatas en trozos iguales y las colocamos en una olla grande con agua fría. Ponemos el agua a hervir y las cocinamos a fuego lento durante 10 minutos o hasta que estén bien hechas.
2. Mientras tanto, horneamos el bacalao o eglefino durante 10 minutos o hasta que esté hecho.
3. Escurrimos las patatas y las trituramos. Añadimos el pescado al puré, partiéndolo en copos bastante grandes. Incorporamos poco a poco Filippo Berio Sun Dried Tomato Pesto y la ralladura de limón y seguimos triturando.
4. Con las manos ligeramente húmedas, hacemos 4 croquetas con la mezcla. Rebozamos las croquetas en harina, el huevo batido y el pan rallado. Dejamos que enfríen en la nevera durante 30 minutos.
5. Calentamos el aceite de oliva Filippo Berio Mild & Light en una sartén

grande antiadherente. Cocinamos las croquetas de pescado unos 4-5 minutos por cada lado a fuego medio hasta que estén doradas y bien cocinadas.