

# // Merluza estilo Pakora

Pescados  
y mariscos  
argentinos

19



#el19comepescado

- › **Leonardo MANKABADI,**  
Chef docente, UTHGRA  
Seccional San Martín



## INGREDIENTES

- › 3 filetes grandes de merluza

### Para el rebozado:

- › 1/2 kg de harina de garbanzos 1 huevo
- › 2 cdas. soperas de cilantro picado
- › 1 cda. sopera de jengibre fresco picado
- › 1 cdita. de garam masala
- › Sal y pimienta a gusto
- › Sésamo negro (opcional)
- › Aceite para freír



## PREPARACIÓN

Colocar al fuego una sartén con aceite suficiente para freír nuestras piezas.

En un recipiente agregar la harina de garbanzos, el cilantro, el jengibre, el garam masala, la sal, la pimienta y el sésamo negro crudo si quisiéramos darle un toque de decoración.

Luego colocar el huevo y agregar agua, mezclar con un batidor, evitando que se formen grumos, hasta lograr una textura un poco más espesa que la crema.

Trozar nuestra merluza en bocados del tamaño deseado. Una vez bien caliente el aceite, pasar los trozos de merluza por nuestra mezcla y colocar directamente en el aceite caliente. La cocción será rápida así que una vez que veamos dorada nuestra mezcla dar vuelta, para que se dore el otro lado, retirar y colocar sobre un papel absorbente.



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
**Argentina**