

SAN JACOBO DE MERLUZA Y QUESO TETILLA CON SALSA AGRIDULCE



INGREDIENTES

12 lomitos de merluza
6 lonchas de queso tetilla
Harina
Huevo
Pan rallado
Aceite

SALSA AGRIDULCE

50 g vinagre
75 g azúcar
100 g caldo de ave
Juliana de cítricos (naranja, limón)
Maicena
Keptchu

MODO DE HACERLO

Poner entre dos lomos de merluza una loncha de queso a modo de bocadillo. Pasar por harina, huevo y pan rallado. Freír en abundante aceite caliente.

SALSA AGRIDULCE

Caramelizar el azúcar con un poco de agua, añadir el vinagre y dejar cocer hasta que espese un poco. Incorporar el caldo y la juliana de cítricos. Hervir unos minutos y espesar con un poco de maicena diluida en agua fría.

Añadir el keptchu y rectificar de sal y pimienta.

Presentar los San Jacobo de merluza sobre una base de salsa agridulce.