taquitos de bacalao en tempura

con chips de remolacha y salsa de mango

Ingredientes:

Taquitos de bacalao en tempura Ibercook
Chips de remolacha
Un mango
Zumo de lima
Pimienta molida
Sal

Elaboración

Freir los taquitos de bacalao en abundante aceite a 180º sin descongelar. Freir durante 4-5 minutos hasta que estén dorados. Para cocinar en el horno, precalentar a 210ºC y, sin descongelar, colocar los taquitos en la bandeja a media altura. Cocinar durante 11-13 minutos y dejar reposar 2 minutos.

Para la salsa, poner en el vaso de la batidora el mango pelado y troceado, el zumo de lima, una pizca de sal y una pizca de pimienta molida. Triturar hasta obtener una mezcla fina. Freir en abundante aceite los chips de remolacha y reservar. Emplatar la salsa en la base y colocar el resto de ingredientes.

Indicado para

tapas

menú

Preparación

horno

sartén

freidora

Formato

bolsa
4x1kg
30-40 piezas/kg