

# Fingers de merluza con salsa tártara.

---

## Preparación

---

Para la salsa tártara Cortamos el pepinillo, la alcaparra, la cebolleta, el perejil, y el huevo cocido en brunoise fino y mezclamos con la mayonesa y una cucharadita de mostaza. Reservamos.

Para los fingers Cortamos bastones de 2 cm de ancho por 6 cm de largo. Salpimentamos, pasamos por harina, huevo batido con ralladura de limón y freímos en abundante aceite a unos 220°C. Reservar.

## Ingredientes

---

Para los fingers

1 lomo de Merluza sin espinas y sin piel

2 Huevos

60 gr de Harina de trigo

1 unid de Limón

c/s de Sal y pimienta

c/s de Aceite 0,4 para freir

Para la salsa tártara

60 gr de Pepinillo

40 gr de Alcaparras

150 gr de Mayonesa

30 gr de Mostaza de Dijon

½ unid de Cebolleta

c/s de Perejil fresco

½ Huevo cocido

## Utensilios

---

Bandejas

Boles

Cazos

Cuchillos

Espumadera

## Instructor destacado

---



Manuel Esteve Marti

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**