

Merluza rebozada a la provenzal

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 20 '
- 4

Modo express

1. Prepare el Mixer con la cuchilla para picar, introduzca el pan rallado y coloque la tapa.

2. Encienda el Mixer a máxima velocidad y vaya introduciendo los ajos individualmente y, a continuación, el perejil y las hierbas de Provenza hasta que se haya triturado y
3. mezclado de forma homogénea. Vierta la mezcla en un bol y remuévala.
4. En otro recipiente, bata los huevos con la harina hasta conseguir una mezcla sin grumos.
5. Prepare la merluza secándola bien con papel de cocina y sale al gusto. A continuación, pase los trozos por la mezcla de huevo y harina, y seguidamente, por el pan rallado con especias.
6. Vierta el aceite para freír en la cubeta, programe el menú Sofreír/Freír 20 minutos a 180 °C y espere 8 minutos hasta que el aceite esté bien caliente; fría las porciones de merluza hasta que se doren bien por los dos lados.
7. Cancele el programa al acabar y sirva de inmediato la merluza acompañada de la salsa tártara.