



EMPERADOR AL PESTO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1 unidad de filete de emperador
- 30 g de piñones
- 10 hojas de albahaca
- 20 g de queso parmesano
- 0.5 unidad de pimiento rojo
- 0.5 unidad de calabacín
- 0.5 unidad de berenjena
- aceite para freír
- 10 unidades de cubitos de hielo
- 30 g de harina
- 2 g de colorante alimentario
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Prepara un pesto, triturando con la batidora las hojas de albahaca, los piñones, el parmesano y sal.
- Trocea las verduras en forma de palitos. Prepara en un bol con agua y hielos. Añade la harina y mezcla bien hasta obtener una mezcla homogénea. Introduce los bastones de verdura en esta mezcla y fríe en aceite muy caliente.
- Haz el emperador a la plancha.
- Sirve el pescado con el pesto por encima y los bastones de verdura en tempura como guarnición.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 7.4 g	Grasas 10.9 g
Kcal 223	Proteínas 22.7 g