# TAQUITOS DE MERLUZA

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de merluza
- 40 g de harina
- 80 g de aceite de oliva
- 2 g de comino
- 3 dientes de ajo
- sal
- 2 g de orégano
- 2 g de pimentón

## LA PREPARACIÓN

- Picar en un mortero el ajo, con el orégano, el comino y la sal; añadir aceite y el pimentón.
- Rociar la merluza cortada en tacos con la mezcla anterior y dejar macerar 24 h. en la nevera.
- Pasar por harina la merluza (escurrir bien previamente) y freír en una sartén con abundante aceite.
- Servir y acompañar si se desea de patatas fritas cortadas en dados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | |
|---|---|
| Hidratos de carbono 7.9 g | Grasas 22.7 g |
| Kcal 321 | Proteinas 20.9 g |