



Crazy Recipes

Fish-o-Filo

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER CRUNCH 10MM

ingredientes para 10 personas

ingredientes

1.5 kg.	Aviko Premium Super Crunch 10 mm	2	Dientes de ajo prensados
1 kg.	De filete de pescado blanco (bacalao)	750 gr.	De chícharos o arvejas
100 gr.	De mantequilla	2 dl.	De vino blanco
4	Cebollas picadas	1	Cucharadita de hojuelas de chile
		10	Hojas de masa filo

preparación

Precalentar el horno a 180°C. Calentar un sartén y freír la cebolla y el ajo hasta que estén translúcidos. Añadir los chícharos y las hojuelas de chile y desglasar con vino blanco. Sazonar el pescado con un poco de sal. Calentar un sartén con la mitad de la mantequilla a fuego medio y freír el pescado por un lado hasta que esté dorado y crujiente, luego darle la vuelta al filete. Preparar las papas fritas según las instrucciones de la bolsa. Esparcir la mezcla de cebolla y chícharos sobre el pescado y echar por encima las papas fritas. Derretir la mantequilla en una cacerola, untar las hojas de masa filo una por una con mantequilla y colocarlas suavemente en el sartén. Repetir con todas las hojas de masa filo y hornear el conjunto durante unos 15 minutos hasta que esté dorado y crujiente.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES