

SÁNDWICH DE JUREL UNICO A LA CHILENA



PORCIONES

4

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Separar el jurel en trozos grandes en un bol y reservar.
2. Picar el tomate en rodajas y la cebolla en pluma para hacer una ensalada chilena. Aliñar con aceite, sal y pimienta.
3. Picar el ají verde en rodajas.
4. Rebozar los trozos de jurel con harina, luego con el huevo batido y finalmente con pan rallado.
5. Freír a fuego medio por aproximadamente 2 minutos por lado.
6. Partir las marraquetas. Agregar la ensalada chilena, el jurel y las rodajas de ají verde.

TIEMPO ESTIMADO

30 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- 3 tomates
- ½ cebolla
- 2 cucharadas de aceite
- 1 ají verde
- ½ taza de harina
- 1 taza de pan rallado
- 2 huevos batidos
- 4 marraquetas
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite para freír

