

# Cazón Canario



## Ingredientes

**Cazón:** 600 grs

**Huevo:** c/n

**Harina:** c/n

**Pan Rallado:** 1 cda

**Sal:** c/n

**Vinagre:** c/n

**Comino:** 2 cdas

**Guindilla de cayena:** 2 Unidades

**Panko:** c/n

**Pimentón:** 2 cdas

**Aceite De Oliva:** c/n

**Ajo:** 1 Cabeza

## Guarnición

**Papas:** c/n

## Preparación de la Receta

- Poner el *pimentón* y el *comino* en el vaso de la batidora.
- Agregar los ajos y las cayenas.
- Cubrir con aceite.
- Triturar con la batidora.
- Añadir una pizca de sal y un chorrito de *vinagre*.
- Mezclar bien.
- Colocar en una salsera y esparcir por encima una cucharada de pan rallado.
- Freir trozos de cazón salpimentado (pasado por *harina*, *huevo* y *panko*) y cocinar las papas.
- Servir todo junto.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cazon-canario>