Chernia con berenjenas, habas, calamares y salsa de perejil

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Panceta: 100 g
Habas: 50 g
Echalottes: 2 Unidades
Chernia: 2 Filetes

Calamares

Tubo de calamar limpio: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: A gusto

Salsa de perejil

Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 2 Taza

Salteado de berenjenas

Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Berenjena: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte los filetes en trozos.
- Pique los echalottes.
- Retire la grasa de la *panceta* y corte en tiras finas.
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine las **habas**.
- Cuele, pele y reserve.

- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los echalottes junto con la *panceta*.
- Incorpore las *habas* reservadas.

Salteado de berenjenas

- Corte la *berenjena* en medias rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee la *berenjena*.
- Agregue agua para que no se sequen y condimente con sal.

Salsa de perejil

- En una olla con abundante agua hirviendo, coloque los dientes de *ajo* junto con el **perejil** y blanquee.
- Retire coloque en un mixer junto con 2 cdas del agua de cocción y procese, emulsione con aceite de oliva.
- Condimente con sal.

Calamares

- Abra el tubo de *calamar* al medio corte por la mitad y luego en tiras
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *calamar* y condimente con sal.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore los filetes por el lado de la piel.
- De vuelta condimente con sal y termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón formado con las berenjenas y las *habas*, por encima los filetes de chernia, acompañe con el *calamar*
- Salsee con la salsa de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chernia-con-berenjenas-habas-calamares-y-salsa-de-perejil