

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>