# Emperador a la Lima con Pencas Fritas



## Ingredientes

**Azúcar moreno**: 1 cda
**Huevo**: c/n
**Guindilla seca**: 1 unidad
**Lima para su jugo**: 2 Unidades
**Pencas de acelga blanqueadas**: 12 Unidades
**Aceite De Oliva**: c/n
**Diente de ajo**: 1 unidad
**Emperador**: 4 Rodajas
**Harina**: c/n
**Pan Rallado**: c/n
**Sal y Pimienta**: c/n

### Salsa

**Diente de ajo**: 1 unidad
**Lima para su ralladura y jugo**: 1 unidad
**Sal y Pimienta**:
**Yema de huevo**: 1 unidad
**Perejil**: 1 Manojo
**Aceite De Oliva**: c/n

## Preparación de la Receta

- Marinr durante 5 minutos el emperador con el *zumo* de 2 limas, el diente de *ajo*, el azúcar moreno, la *guindilla*, sal y aceite de oliva
- Hacer una *mayonesa* de lima triturando y mezclando todos los ingredientes de la salsa.
- Reservar.
- Pasar las pencas cortadas a la mitad por *harina*, *huevo* y pan rallado.
- Freír en una sartén con aceite.
- Hacer el emperador a la *plancha*, vuelta y vuelta y servir con la salsa y las pencas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/emperador-a-la-lima-con-pencas-fritas**