

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 Manojó

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Marinar 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>