

Pescado frito con berenjenas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjenas

Berenjenas: 4 Unidades

Jugo de Limón: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Eneldo: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Pescado

Leche: 200 cc

Filetes de Abadejo: 800 g

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa Tabasco: A gusto

Harina: 2 cdas.

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Yemas: 2 Unidades

Claros: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Azafrán: 1 Cápsula

Jugo de Limón: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Perejil: 10 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Crema: 100 grs.

Cebolla de verdeo (la parte verde): 1 Unidad

Preparación de la Receta

Berenjenas

- Pele las berenjenas con el pela papas y fría la piel en abundante aceite caliente.

- Escurra sobre papel absorbente y reserve para la presentación.
- Corte las berenjenas peladas en cubos regulares.
- Pique el *eneldo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los cubos de *berenjena*.
- Agregue el *jugo de limón* y continúe la cocción.
- Condimente con sal, pimienta y el *eneldo* picado.
- Aplaste ligeramente para obtener un puré rústico.

Pescado

- Bata las claras a punto nieve y reserve.
- Aparte mezcle las yemas con la *harina*, sal y pimienta.
- Agregue aceite de oliva, salsa tabasco y mezcle bien.
- Añada la leche y mezcle hasta que desaparezcan los grumos.
- Incorpore las claras batidas a nieve y mezcle con movimientos envolventes.
- Corte el pescado en porciones, pase por la pasta y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa

- Pique finamente el *ajo*, el *perejil* y la parte verde de la *cebolla* de verdeo.
- En un bowl combine el *ajo*, el *perejil*, el *jugo de limón*, la *cebolla* de verdeo, el queso *crema*, el *azafrán*, sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el puré de berenjenas, encima acomode el pescado dándole volumen y decore con la piel de *berenjena* frita.
- Rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-frito-con-berenjenas>