

Tiras de Cabracho con Dip de Berenjenas



Ingredientes

Berenjenas: 4 Unidades

Filetes de cabracho con piel: 600 Gramos

Miel: 2 cdas

Pan Rallado: c/n

Pimienta blanca: c/n

Apio: 1 Rama

Huevo: c/n

Harina: c/n

Nata al 35%: 100 miliitros

Perejil: c/n

Sal ahumada: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Envolver las berenjenas en papel aluminio, mojándolas previamente con aceite, la sal ahumada y los ajos.
- Cocinar 30 minutos en horno a 200° C.
- Cortar el cabracho en tiras, salpimentar y pasar por *harina*, *huevo* y pan rallado.
- Freír en abundante aceite, escurrir bien y reservar
- Retirar la carne de las berenjenas y poner en una trituradora junto con la miel, la *nata*, sal y pimienta.
- Triturar bien y emulsionar con el aceite.
- Servir con las tiras del cabracho empanado frito, la rama de *apio* cortada cruda en bastones y hojas de *perejil* para decorar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tiras-de-cabracho-con-dip-de-berenjenas>