

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:29  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/brick-de-cabracho.html>

---

## **Brick de cabracho a la donostiarra**

### **INGREDIENTES**

400 g de cabracho.  
2 cebollas.  
1 tomate maduro.  
1 copa de brandy.  
6 cucharadas de aceite de oliva.  
Sal.  
Pan rallado.  
Láminas de pasta brick.  
4 cucharadas de mantequilla

### **PREPARACIÓN**

Desespina y desmigamos los cabrachos.

Picamos la cebolla muy fina y ponemos a pochar con un poco de aceite. Añadimos el tomate pelado y cortado en dados, sin pepitas. Dejamos estofar todo durante 20 minutos.

Añadimos la carne del cabracho, flameamos con la copa de brandy y lo movemos todo con una espátula para que no se pegue y se seque un poco.

Rellenamos con este relleno 4 caparzones de pasta brick, espolvoreamos con pan rallado y ponemos encima una bolita de mantequilla.

Por último se gratina en el horno a 250°C unos 5 minutos.