

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:38  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/cocochas-de-bacalao-con-carrilleras-de-rape.html>

---

## Cocochas de bacalao con carrilleras de rape

### INGREDIENTES

Bacalao 500 grs de cocochas  
Rape 300 grs de carrilleras  
Ajo 4 dientes  
Aceite de oliva 500 ml  
Huevo 1  
Harina  
Perejil  
Sal  
Guindilla

### PREPARACIÓN

Poner el aceite de 1 grado a calentar con el ajo fileteado y la guindilla, sin pepitas.

Sazonar el rape y rebozarlo con harina y huevo. freír en aceite aparte.

Cuando el ajo y la guindilla estén dorados, retirar del fuego y dejar enfriar el aceite. Echar las cocochas sazonadas con la piel hacia abajo.

Dejarlas hacer durante 4 ó 5 minutos moviendo la cazuela. Retirar del fuego y dejar templar el aceite. Mover la cazuela para ligar la salsa.

Cuando esté ligada, añadir el rape, los ajos y las guindillas.

Espolvorear con perejil y servir