

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