

Esgarraet

fácil

Ingredientes

Ingredientes (4 personas)

- 1 berenjena
- 1/4 kg de bacalao
- 1,5 kg de pimiento rojo
- 4 filetes de mojama
- Pimienta negra
- Aceite virgen extra

Preparación

Elaboración

- Poner en el horno a 180º durante una hora la berenjena y el pimiento rojo.
- Dejar enfriar, pelarlos y cortarlos en tiras.
- Desalar en bacalao en agua fría, realizando 2-3 cambios de agua cada 10 minutos aproximadamente.
- Desmigalar el bacalao.
- Mezclar los ingredientes en un bol, añadiendo una pizca de pimienta negra.

Emplatado

- Colocar los 4 filetes de mojama sobre un plato llano.

-En un aro de aproximadamente 8-10 cm colocar la mezcla y retirar el aro.

-Añadir un chorro de aceite.