Esgarraet

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ 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.