

Ajoblanco de Naranja con Bacalao



Ingredientes

Aceite De Oliva: 50 mililitros

Almendras trituradas: 300 Gramos

Sal: 1/2 cda

Agua: 250 mililitros

Diente de ajo: 1 unidad

Zumo de naranja: 500 mililitros

Armado

Brotes de ajo: c/n

Huevas de trucha: 2 cdas

Bacalao

Aceite De Oliva: 500 mililitros

Lomo de bacalao desalado: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En un cazo poner abundante aceite a calentar.
- Cuando llegue a 80 grados (caliente pero que no queme), añadir los lomos de bacalao con la piel hacia abajo, y dejar confitar unos 15 minutos
- En un robot de cocina, triturar las almendras con el *ajo* y el aceite.
- Cuando tengamos una pasta, añadir el agua y triturar bien hasta obtener una *crema* lo más lisa posible.
- Añadir entonces el *zumo* de **naranja** y la sal.
- Si estuviera demasiado dulce, añadir un poco de *vinagre* de vino moscatel o vino blanco y volver a triturar.
- Si queremos una textura más fina, pasar por un chino.
- Poner en una jarra y dejar enfriar en la nevera.
- Escurrir bien el bacalao del aceite y dejar sobre un plato con papel absorbente.
- Poner un taco de bacalao en el centro de un plato hondo.
- Llenar el plato de ajoblanco con ayuda de una jarra o un cucharón.
- Poner sobre el taco de bacalao una cucharadita de huevas y encima unos brotes de *ajo*

