

Bacalao a la vizcaína

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Porotos: 1 1/2 Taza

Bouquet garnie: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Garbanzos: 3/4 Taza

Miga de pan rallado: 40 g

Fumet: 1 1/2 Tazas

Tomate concasse: 1 Unidad

Perejil picado: 2 cdas.

Ajo picado: 2 cdita.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Bacalao salado: 2 Filetes

Preparación de la Receta

- Corte el bacalao en postas, sumerja en agua fría y lleve a la heladera durante 24 horas. Cambie el agua cada 4 horas.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Sumerja los porotos en agua fría y lleve a la heladera durante 24 horas.
- Pele la *cebolla* y corte *brunoise* junto con el *morrón*.
- Mezcle en un bowl la miga de pan rallado junto con el *perejil* y una cdita de *ajo*.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el bacalao en forma pareja de ambos lados, condimentado con pimienta.
- En una olla con abundante agua fría, cocine los porotos durante 48 minutos.
- Realice el mismo procedimiento para los garbanzos.
- Retire el aceite de la sartén de cocción del bacalao, agregue aceite nuevamente y selle la *cebolla* condimentada con sal.
- Incorpore el *morrón* junto el *ajo* restante.
- Añada el *tomate concassé* y el bouquet garni. Cocine unos minutos y agregue el bacalao y el fumet.
- Por último añada los porotos junto con los garbanzos y cocine durante 20 minutos.

- Retire el bacalao y pase por la preparación de *perejil*, miga de pan y *ajo*.
- Lleve al horno a 220°C y gratine.

Presentación

- Sirva en un plato una base de la vizcaína y por encima el bacalao gratinado. Decore con *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bacalao-a-la-vizcaina-4>