

Bacalao a la vizcaína

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bacalao confitado

Ajo: 1 Diente

Laurel: 1 Hoja

Aceite De Oliva: 300 cc

Caviar de rúcula

Agar agar: 6 g

Azucar: Una pizca

Jugo de rúcula: 200 cc

Fumet de pescado: Cantidad necesaria

Desmigado de bacalao y rúcula

Cebolla: 1 Unidad

Bacalao desmigado: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Papas cocidas: 2 Unidades

Salsa vizcaína

Pimentón dulce: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Azucar: Una pizca

Ajo: 1 Diente

Laurel: 1 Hoja

Guindilla: 1 Unidad

Lomo de bacalao: 450 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de girasol: 200 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Perejil picado: 1 cda.

Rúcula: A gusto

Pimientos rojos asados: 3 Unidades

Pan de campo: 2 Rodajas

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Blanco: 1 Taza

Fumet de pescado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Bacalao confitado

- Hidrate el bacalao en agua durante 5 días renovando el agua tres veces y a una temperatura de 2º.
- Machaque el diente de *ajo* o sea *ecrasée*.
- En una sartén con abundante aceite caliente cocine los lomos de bacalao con la piel hacia arriba, agregue el *ajo ecrasée*, el *laurel* y la *guindilla*, cocine a fuego mínimo hasta confitar, durante 15 minutos aproximadamente.

Salsa vizcaína

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Pele y corte el diente de *ajo* en finas láminas.
- Pele los pimientos asados y retire las semillas.
- En una olla con aceite de oliva sude el *ajo* y sazone con sal, agregarle luego la *cebolla* y cocine hasta transparente, una vez tierna la *cebolla* incorpore el vino blanco y deje evaporar el alcohol, añada luego los pimientos, el *laurel*, el *pimentón* dulce, mezcle bien y por ultimo cubra con el fumet de pescado y agregue las rebanadas de pan. Cocine durante 15 minutos aproximadamente. Sazone con sal, pimienta y una pizca de azúcar.
- Luego procese y cuele.

Desmigado de bacalao y rúcula

- Tome el bacalao desalado y cocine el *lomo* durante 10 minutos, retire y desmenuce.
- Realice con las papas hervidas un puré.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma. En una sartén con una cucharada de aceite saltee la *cebolla* hasta transparentarla.
- En una sartén caliente coloque el bacalao desmenuzado junto con el puré de papas, la *cebolla*, el *perejil* picado, el aceite de oliva y sazone con sal y pimienta, mezcle y por ultimo incorpore las hojas frescas de *rúcula*.

Caviar de rúcula

- Pique la *rucula*.
- Coloque la *rucula* picada en una licuadora junto con el fumet de pescado frío, licue y cuele.
- Vierta el licuado en una olla y lleve a fuego, sazone con sal, pimienta, azúcar, unas gotas de aceite de oliva y el *agar- agar*, una vez que rompa el hervor retire del fuego.
- Colocar la mezcla en un gotero.
- En un recipiente coloque el aceite de girasol frío y con el gotero deje caer varias gotas sobre el aceite, deje reposar durante 20 minutos aproximadamente.

Armado

- Sirva en un plato una porción de desmigado de bacalao y *rucula*, encima coloque un trozo de bacalao confitado y acompañe con la salsa vizcaína.

Presentación

- Decore con el caviar de *rucula*.

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