Bacalao con coulís de morrón, brandade y flan de champiñones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Bacalao seco deshidratado: 2 Filetes

Brandade

Pimienta: A gusto
Ajo picado: 1 cdita.
Perejil picado: 1 cdita.
Puré de papas: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Leche: Cantidad necesaria
Bacalao salado: 1 Filetes

Coulís de morrón

Morrón: 1 Unidad
Azafrán: 1 Cápsula
Fumet de pescado: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo picado: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Guarnición

Huevos: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Manteca: 1 cda.
Champiñones picados: 1 1/2 Taza
Crema de leche: 1/2 Taza
Ciboulette picado: 1 cdita.

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.

Brandade

- En una olla con la leche agregue el bacalao desmenuzado, previamente desalado y sellado junto con la pimienta.
- Lleve al fuego y cocine hasta que quede totalmente sellado y pierda parte de los líquidos.
- Retire el bacalao de la leche.
- En otra olla con 1 cda de aceite de oliva caliente, selle el bacalao, incorpore el *ajo*, el *perejil* y emulsione con el resto del aceite, agregue el puré y mezcle

Guarnición

- En una sartén con *manteca* caliente, saltee los champiñones previamente cortados en *brunoise* y condimentados con sal, hasta que comiencen a *dorar*.
- Sobre el final de la cocción agregue el *perejil*.
- Bata en un bowl los huevos junto con la *ciboulette* y agregue los champiñones cocidos.
- Luego incorpore la *crema* y condimente con sal y pimienta.
- Coloque la preparación en moldes individuales y cocine en el horno a 16 °C a baño maría hasta que coagule

Coulís de morrón

- Ase el **morrón** en el horno a 180°C envuelto en papel aluminio durante 35 minutos
- Luego retire la piel, las semillas y corte en cuadrados.
- En una olla con aceite de oliva caliente, saltee el *morrón* junto con *ajo*, sal y pimienta.
- Incorpore el fumet, el *azafrán* y cocine durante 10 minutos.
- Procese y cuele

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle por todos los lados comenzando por el lado de la piel.

Presentación

- Sirva en un plato la brandade y por encima el bacalao, acompañe con la *guarnición* y salsee con el coulís
- Decore con *ciboulette* picada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bacalao-con-coulis-de-morron-brandade-y-flan-de-champinones