

Bacalao con marinada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fecula De Maiz: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 3/4 Taza

Pure de garbanzos: A gusto

Bacalao desalado: 400 g

Aceite De Oliva: 1 Taza

Radiccio rosso: 1 Unidad

Puré de papas: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Blanco: 1 Taza

Cebolla Morada: 1 Unidades

Tuill

Manteca: 1 cda.

Harina: 2 cdas.

Clara: 1 Unidad

Semillas de sésamo: A gusto

Puré de papas: 1 Tazas

Preparación de la Receta

- Pele, corte la *cebolla* en trozos y separe las capas.
- Desale el bacalao, luego retire la piel y corte en porciones.
- Pase los trozos de bacalao por fécula de maíz, retire el excedente.
- Corte el radiccio en fina juliana.

Tuill

- Mezcle todo los ingredientes hasta lograr una pasta totalmente fina y homogénea.
- Con la ayuda de una espátula tome pequeñas porciones de la preparación y extienda sobre una *plancha* siliconada formando tiras bien finas, luego espolvoree con semillas de sésamo.
- Lleve a horno y cocine hasta que estén levemente doradas.

Armado

- Lleve una sartén al fuego y una vez caliente añada el vino blanco junto con el aceite de oliva y el *jugo* de *limón*, cocine a fuego lento
- Una vez que rompa el hervor agregue la *cebolla*, cocine durante 15 minutos aproximadamente.
- Sobre una placa extienda la juliana de radiccio y lleve a horno durante 10 minutos aproximadamente, hasta dorarlo levemente.
- En una olla con abundante aceite caliente fría el bacalao, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Sirva en un recipiente pequeño una porción de la **marinada** con *cebolla* morada.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de radiccio y encima el bacalao, acompañe con el puré de garbanzos, de papas y la *marinada*.
- Decore con las tullí.

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