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