Bacalao con salsa de acelgas y panceta



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Lomo de bacalao fresco: 1 Unidad
Aceite De Oliva:
Panceta fresca: 100 g
Acelga: 1 Paquete
Sal:
Caldo de pescado: 1 Vaso
Perejil:
Ajo: 1 Diente
Pimienta:

Preparación de la Receta

- Picar muy fino el *ajo* y las hojas de acelga
- Después, rehogar en una cazuela con aceite
- Salpimentar.
- Cuando las acelgas estén tiernas, agregar el caldo y cocinarlo a fuego medio durante 10 minutos.
- Mientras tanto, cortar la **panceta** muy fina y dorarla en una sartén con aceite
- Cuando esté crujiente, retirarla y reservarla.
- En esa misma sartén, *dorar* el bacalao por ambas caras y bajar el fuego hasta que el pescado esté en su punto.
- Seguidamente, triturar la salsa de acelgas y colocarlas en el fondo de un plato.

Para terminar

- Colocar el pescado encima de la salsa y la *panceta* crujiente alrededor.
- Picar *perejil* y espolvorear
- Regar con un chorrito de aceite de oliva.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bacalao-con-salsa-de-acelgas-y-panceta