

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.