Bacalao con vegetales

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de Albahaca: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Bacalao: 800 g
Sal y Pimienta: A gusto

Ajo rostizado

Ajo: 1 Cabeza

Salsa de sidra y echalote

Tomillo: 1 cda.
Sidra: 300 cc
Orégano: 1 cda.
Echalottes: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Azucar: 1 cdita.

Vegetales salteados

Berenjenas: 2 Unidades
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo rostizado: 1 cda.
Chauchas: 100 grs.
Pimiento rojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zucchini: 2 Unidades
Aceite de tomillo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Desale el bacalao en agua fría durante 24 horas, cambiándole el agua 3 veces.
- Corte en porciones y colóquelo del lado de la piel sobre hojas de *albahaca*, condimente con pimienta.

- En una sartén rociada con aceite de oliva, selle el bacalao con la costra de *albahaca* hacia abajo.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 4 minutos aproximadamente.

Ajo rostizado

- Envuelva la cabeza de *ajo* en papel aluminio y lleve a horno precalentado a 180° por 1 ½ hora.
- Retire del papel y corte al medio.

Vegetales salteados

- Corte los pimientos rojo, amarillo y verde, retire las semillas y la parte blanca y corte en juliana.
- Corte la piel de la *berenjena* en bastones.
- Corte la piel del zuchini en bastones.
- Corte los extremos de las chauchas.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee los vegetales, condimente con sal y pimienta, rocíe con aceite de *tomillo* y agregue 1 cucharada de *ajo* rostizado.
- Cocine por unos minutos y reserve.

Salsa de sidra y echalote

- Pele y pique los echalotes.
- Pele los ajos.
- En una olla rociada con aceite de oliva en aerosol rehogue los echalotes junto con los ajos
- Desglace con sidra, deje evaporar el alcohol, agregue *tomillo*, *orégano* y el azúcar.
- Deje reducir, retire los ajos y reserve.

Presentación

- En un plato acomode los vegetales salteados, encima el bacalao y rocíe con la salsa de sidra y echalote

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bacalao-con-vegetales