Bacalao Confitado con Tomates, Jamón y Piñones



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen: c/n
Tomate: 1 Unidad
Piñones: 40 grs
Bacalao desalado: 1 Unidad
Jamón ibérico en fetas finas: 100 grs
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Calentar una generosa cantidad de aceite de oliva virgen extra y esperar hasta que tener la temperatura óptima para confitar.
- Estará perfecto cuando se hagan burbujas finas no demasiado continuas como las del champán.
- Introducir entonces el *lomo* de bacalao y dejar confitar durante 10 minutos.
- Mientras tanto, cortar dos rodajas gordas de *tomate* y pasar por la parrilla a fuego muy fuerte.
- Luego bajar el fuego y dejar que se siga haciendo despacito con sal en escamas y pimienta.
- En otra sartén pequeñita con unas gotas de aceite de confitar el bacalao, *dorar* los piñones con cuidado para que no se quemen.
- Servir los tomates en la base del plato.
- Colocar encima el *lomo* de bacalao y cubrir con *fetas* de **jamón** dispuestas de forma atractiva y piñones calentitos recién tostados

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bacalao-confitado-con-tomates-a-la-parrilla-jamon-iberico-y-pinones