

Bacalao fresco con salsa de acelgas y panceta

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Lomo de bacalao fresco: 1 Unidad

Caldo de pescado: 1 Vaso

Panceta fresca: 100 g

Ajo: 1 Diente

Acelga: 1 Manojó

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Sobre una tabla, picar el *ajo* muy finamente y luego picar las hojas de acelga.
 - En una cazuela con aceite, doramos el *ajo* picado y añadir la acelga
 - Salpimentar y rehogar bien.
 - Cuando las acelgas estén tiernas, mojar con el caldo y dejar cocer a fuego medio de 10 a 15 minutos.
 - Mientras tanto, sobre la tabla, picar la **panceta** muy finamente.
 - En una sartén con aceite, *dorar* la *panceta* y el bacalao de ambos lados
 - Luego bajar el fuego hasta que el pescado esté en su punto.
 - Triturar la salsa de acelgas y ponerla en la base de un plato
 - Disponer el pescado encima.
 - Por último, repartir la *panceta* crujiente alrededor del plato
 - Terminar con un hilo de aceite virgen en crudo
 - Servir y disfrutar.
-
- Al comprar bacalao, verifica que tenga consistencia firme y que esté lo más seco posible, que no presente zonas blandas ni enmohecidas
 - El olor del pescado debe ser agradable y su *color*, uniforme.
 - Evita que el *ajo* se repita en el sofrito, quitándole el germen.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la nueva temporada de ["Los 22 minutos de Julius"](#).

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