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 Manojo
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 m&aacute

- S 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