

Bacalao y Cuscús Negro



Ingredientes

Hojas de Laurel: 2 Unidades

Bacalao: 4 trozos

Granos de Pimienta rosa: c/n

Mayonesa: 50 grs

Aceite De Oliva: c/n

Ajos: 4 Dientes

Bolsas plásticas aptas para cocer: 4 Unidades

Guindilla: 4 Unidades

Pasta de ají amarillo: 1 cdita

Cuscús

Vino Blanco: 30 cc

Cebolla: 1 unidad

Fumet de pescado: 400 mililitros

Pimentón picante: 1 cdita

Pimiento de piquillo: 4 Unidades

Tomate concentrado: 1 cdita

Cuscús: 300 grs

Ajo: 1 Diente

Pimentón dulce: 1 cdita

Tinta negra: 30 cc

Preparación de la Receta

- Poner el bacalao en cuatro bolsas o en una grande con los ingredientes distribuidos.
- Reservar hasta el momento de cocer.
- Mientras, poner a calentar una olla con agua.
- En una olla aparte, *saltear* el *ajo*, la *cebolla* y el *pimiento* de piquillo todo cortado en *brunoise*.
- Agregar los pimentones, el *tomate* concentrado y la tinta.
- Cocinar un minuto.
- Desglasar con vino blanco y una vez evaporado el alcohol, agregamos el fumet.
- Cocinar unos minutos, salpimentar y echar encima del cuscús.
- Tapar con film y dejar que hidrate hasta el momento de servir.
- Poner las bolsas bien cerradas dentro del agua y cocinar 6 minutos o hasta que comienza a salir un poco de líquido blanco del pescado y se mezcla con el aceite.
- Mezclar la *mayonesa* con el diente de *ajo* y la pasta de *ají* amarillo y reservar.

- Servir el bacalao con el cuscús por debajo.
- Decorar con los ingredientes de las bolsas y con puntitos de *mayonesa de ají*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bacalao-y-cuscus-negro>