Brandade de bacalao crocante con pilpil



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brandade de bacalao

Vino Blanco: 1/2 L
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Bacalao salado: 200 g
Cebolla: 50 g
Puré de papas: 150 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Salsa de pilpil y espinacas

Aceitunas negras deshidratas: A gusto
Espinaca: 1 Paquete
Azucar: Una pizca
Guindilla: 1/4 Unidad
Mix de brotes: A gusto
Fumet de bacalao: 1 Taza
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Tinta de calamar: 1 cda.

Tempura

Agua frìa: 100 cc
Huevos: 3 Unidades
Cerveza: 200 cc
Azafrán en polvo: 1 Cápsula
Harina: Cantidad necesaria
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Levadura: 10 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Brandade de bacalao

- En un bowl con abundante agua helada coloque el bacalao con la piel hacia arriba para que decante la sal, cambie el agua cada 12 horas durante 2 días.
- Transcurridos los 2 días coloque el pescado en una placa, rocíelo con aceite de oliva y vino blanco, luego cocínelo en horno a 175°C durante 15 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y una vez frió quite la piel y reservela y desmigue el pescado con las manos.
- Pele la *cebolla*, córtela en *brunoise*.

Tempura

- Coloque los *huevo* en un bowl, incorpore *azafrán* en polvo y bata hasta romper el ligue, agregue la *levadura*, mezcle nuevamente, añada la *mostaza* de dijón, agua fría y cerveza, mezcle y luego incorpore la *harina* previamente cernida en dos veces mientras mezcla con un batidor para que no se formen grumos, agregue el aceite de oliva y sazone con sal y pimienta
- Deje reposar unos minutos.

Salsa de pilpil y espinacas

- En una *cacerola* coloque una taza de aceite de oliva, incorpore los dientes de *ajo*, la *guindilla* y la hoja de *laurel*, lleve a fuego mínimo y una vez que tome temperatura retire del fuego y deje reposar unas horas para que el aceite se perfume.
- Lave bien las hojas de *espinaca*, luego séquelas, procese la mitad de las hojas crudas hasta obtener un puré.

Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore el pescado desmigado, agregue una cucharada de aceite de oliva de ser necesario, sazone con sal, pimienta, saltee durante 5 minutos más y retire del fuego
- Incorpore luego el puré de papas, mezcle para unir los ingredientes, agregue *perejil* finamente picado y mezcle hasta lograr una preparación homogénea
- Tome porciones de la preparación y forme bollos, luego páselas por pan rallado y por ultimo páselos por la *tempura*.

- Para la salsa

- Coloque en una licuadora la piel que reservo del bacalao, azúcar, sal y pimienta, incorpore la mitad de fumet de bacalao y comience a licuar, agregue en forma de hilo una taza de aceite perfumado con *guindilla*, *ajo* y *laurel* mientras licua hasta emulsionar, añada la *espinaca* procesada y las hojas enteras y el resto de fumet de bacalao, sazone con sal y pimienta y una vez lograda una preparación homogénea tamice sobre una *cacerola* y lleve la salsa obtenida a fuego mínimo.

- En una sartén con abundante aceite caliente fría los bollos de bacalao con *tempura* hasta dorarlos, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sobre un plato forme cinco círculos con la salsa de pilpil y espinacas y sobre cada uno acomode una brandade de bacalao crocante.
- Con la ayuda de un pincel dibuje sobre el plato dos líneas con la tinta de *calamar* y decore con aceitunas deshidratadas y mix de brotes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brandade-de-bacalao-crocante-con-pilpil