Cazuela de bacalao con garbanzos y aceitunas verdes

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bacalao

Bacalao seco: 2 k
Vino Blanco: 1/2 L
Papas: 1 k
Alcaparras: 150 g
Laurel: 2 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Garbanzos cocidos: 400 g
Apio: 3 Penca
Cebollas: 3 Unidades
Perejil: 1/2 Ramillete
Extracto De Tomate: 1 cda.
Aceitunas verdes descarozadas: 200 g
Puerros: 4 Tallos
Ajo: 3 Dientes
Zanahorias: 3 Unidades
Tomate concasse: 350 g

Caldo de pescado

Espinas de pescado: 100 g
Cebollas: 2 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Apio: 2 Ramas
Vermut seco: 1 Copa
Pimienta: A gusto
Puerro: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 4 Dientes
Agua: 1 1/2 L
Zanahorias: 2 Unidades
Cabeza de pescado: 2 Unidad

Preparación de la Receta

Bacalao

- Coloque el bacalao en un recipiente y cúbralo con agua, deje reposar durante 5 horas y cambie el agua, proceda de esta forma durante 48 horas cambiando el agua cada 5 horas

- Terminado este procese déjelos reposar sobre un paño para que absorba el liquido
- Corte luego en postas.
- Pele las cebollas y córtelas en *brunoise*
- Corte el *apio* en finas rodajas.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas láminas.
- Corte los puerros en finas rodajas al bies.
- Pele las zanahorias y córtelas en pequeños cubitos.
- Pele las papas y córtelas en dados.

Caldo de pescado

- Pele y corte las zanahorias en trozos.
- Pele y corte las cebollas en cuartos.
- Corte las ramas de *apio* y el *puerro* en trozos.
- Pele los dientes de *ajo* y macháquelos.
- En una *cacerola* con aceite de oliva caliente dore las espinas y las cabezas de pescado previamente lavados y secados con papel absorbente, agregue las zanahorias, cebollas, *puerro*, *apio* y los dientes de *ajo*, mezcle y cocine unos minutos, luego incorpore el vermut seco y una vez que se evapore el alcohol agregue el agua, sazone con pimienta, cocine a fuego máximo y cuando rompa hervor cocine a fuego medio durante 40 minutos.
- Pasado el tiempo de cocción cuele el caldo.

Armado

- En una *cacerola* de hierro caliente con cuatro cucharadas de aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con el *ajo* y el *apio*, cuando comiencen a dorarse levemente agregue la *zanahoria*, *puerro* y las hojas de *laurel*, cocine unos minutos y acomode encima las postas de bacalao, incorpore el *concassé* de tomates y el vino blanco, deje evaporar el alcohol, agregue luego el extracto de *tomate*, mezcle para disolverlo por ultimo cubra con el caldo de pescado caliente, sazone con sal y pimienta, mezcle con cuidado de no romper el pescado, cocine durante aproximadamente 5 minutos y espolvoree con las aceitunas verdes enteras, las *alcaparras*, los garbanzos y las papas, tape la *cacerola* y cocine durante aproximadamente 45 minutos a 1 hora
- Terminada la cocción y fuera del fuego espolvoree con *perejil* picado.

Presentación

- Sirva en un plato una posta de bacalao junto con los vegetales de la cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-bacalao-con-garbanzos-y-aceitunas-verdes