Cocido de bacalao y zucchini



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 200 cc
Pimentón picante: A gusto
Canela en rama: 1/2 Unidad
Zucchini: 500 Unidad
Azafrán en hebras: 1/2 cdita.
Bacalao: 200 g
Tomates Perita: 2 Unidades

Puré de ajos

Leche: 200 cc
Ajo: 10 Dientes

Salsa

Fumet de pescado: 500 cc

Varios

Aceite De Oliva:
Harina:

Preparación de la Receta

Cocido de bacalao y zuchini

- Hidrate el bacalao la noche anterior
- Cambie el agua de tanto en tanto
- Corte en cubos medianos
- Pase por *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el bacalao. Reservar
- Corte los *tomate* en octavos.

- Corte el **zucchini** por la mitad longitudinalmente y luego en rodajas.
- Incorpore el *tomate* y los *zucchini*, a la preparación anterior
- Hidrate los *hongos* en el vino.
- Agregue los *hongos* con un poco del vino a la preparación anterior y aromatice con la canela el *pimentón* y el *azafrán*.
- Pique finamente el *ajo*.
- Lave muy bien la *espinaca*.
- Añada a último momento las hojas de *espinaca* y el *ajo*.

Puré de ajo

- Cocine los ajos con la leche a fuego lento hasta que estén blandos
- Cuele y aplaste con un tenedor
- Condimente con pimienta
- Reserve

Presentación

- Sirva en platos individuales
- Acompañe con el puré de *ajo* en cazuelas individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cocido-de-bacalao-y-zucchini