Crema de Pepino y Aguacate con Bacalao

Ingredientes

Almendras fileteadas: 1 Puñado
Nata: 100 miliitros
Queso mascarpone: 50 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Vinagre de Módena: c/n
Yogurt griego sin azúcar: 200 Gramos
Chalotas: 5 Unidades
Pepino Holandés: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Aguacates: 2 Unidades
Vinagre de jerez: 1 cda

Rebozado

Almendras fileteadas tostadas: c/n
Harina: c/n
Lomo de bacalao: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Huevo: 1 unidad
Panko: c/n

Preparación de la Receta

- Triturar el queso, el *yogur*, las chalotas, las almendras fileteadas, *nata*, *vinagre*, pepino, **aguacate**, sal, pimienta y medio vaso de agua.
- Pasar el *lomo* de bacalao por *harina*, *huevo* y una mezcla de *panko* y almendras.
- Freír en abundante aceite de oliva.
- Servir el bacalao y acompañar con la **crema** y decorar con un poco de *vinagre* y *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-pepino-y-aguacate-con-bacalao