Fideuá de bacalao

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 1 L
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Bacalao: 400 g
Ajo: 1 Diente
Crema de leche: 1/2 Taza
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Fideos soperos (tipo munición): 400 g
Cebolla pequeña: 1 Unidad
Vino Blanco: 1/2 Taza
Caldo de pescado: 3 Taza

Crema de perejil

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Ajo: 1 Diente
Cebolla grande: 1 Unidad
Perejil: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca fría: 60 grs.
Caldo de carne: 2 Taza

Perejil frito

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Perejil: 1 Taza

Polvo de aceitunas negras

Aceitunas negras: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el bacalao en trozos pequeños , colóquelo en un a fuente, añada la leche, lleve a la heladera y deje en remojo para desalar por 48 horas, cambiándole la leche una o dos veces

durante el proceso.
- Cuele, retire la piel y corte en cubos muy pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una olla con abundante aceite caliente coloque la pasta dentro de un colador a freír hasta *dorar*.
- En una olla con aceite de oliva, rehogue la *cebolla* y el *ajo* por unos minutos.
- Agregue el bacalao y la pasta.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada, el caldo de pescado y la *crema* de leche, cocine hasta que la pasta esté al dente, si es necesario agregue más caldo
- Mezcle periódicamente.

Crema de perejil

- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una olla con aceite de oliva rehogue el *ajo* y la *cebolla*.
- Agregue el caldo de carne, deje calentar y añada el *perejil*.
- Retire del fuego y coloque en una licuadora, procese hasta lograr una *crema*.
- Vuelva a colocar en la olla, condimente con sal y pimienta y lleve a fuego suave para calentar.
- Retire del fuego, incorpore la *manteca* helada mezclando hasta emulsionar.

Perejil frito

- En la misma olla en la que colocó a freír la pasta fría el *perejil*, por unos segundos, retire sobre papel absorbente y reserve.

Polvo de aceitunas negras

- En una placa para horno con aceite de oliva coloque las aceitunas negras cortadas al medio.
- Lleve al horno a 100° por 2 horas a secar.
- Coloque en un procesador y procese hasta lograr un polvo.

Presentación

- En un plato hondo coloque la *crema* de *perejil*, encima el fideuá de bacalao espolvoreado con el polvo de aceitunas negras y decore con el *perejil* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideua-de-bacalao