

Tarta de bacalao y puré de carmín

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bacalao

Blanco de puerro: 2 Unidades

Crema de leche: 50 cc

Agua: Cantidad necesaria

Bacalao: 1 k

Langostinos

Manteca De Cerdo: 75 cda.

Langostinos: 16 Unidades

Pimienta: A gusto

Manteca de langostinos

Cabezas y colas de langostinos reservadas:

Manteca: 500 g

Masa

Leche: 35 cc

Azucar: 20 grs.

Huevos: 2 Unidades

Sal: Una pizca

Harina: 500 grs.

Manteca: 375 g

Puré carmín

Crema de leche: 2 cdas.

Manteca de langostinos: 2 cdas.

Papines: 500 g

Preparación de la Receta

- Corte la *manteca* en cubos.
- En un bowl una la *harina* con la *manteca* fría hasta formar un granulado.
- Incorpore los huevos, la leche, el azúcar y la sal hasta obtener una masa lisa.
- Cubra con un lienzo y reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa con un palote sobre la mesada enharinada y corte discos de 10 cm de diámetro.
- Disponga los discos de masa en una placa y cocine en el horno precalentado a 200° C.

Langostinos

- Pele los *langostinos*, desprenda las cabezas, las colas y elimine la vena del *lomo*.
- Reserve las cabezas y las colas para la *manteca de langostinos*.
- En una sartén caliente con 2 cucharadas de *manteca de langostinos* saltee los *langostinos*.
- Condimente con pimienta y reserve.
- Agregue 3 cucharadas de *manteca de langostinos* y deje reducir.

Manteca de langostinos

- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Incorpore las cabezas y colas de los *langostinos*.
- Cocine a fuego bajo durante 10 minutos aproximadamente.
- Pase a una *cacerola* limpia a través de un *tamiz* y espume la superficie de la *manteca*.

Bacalao

- Hidrate el bacalao en agua durante 48 horas.
- Cambie el agua 8 veces durante este tiempo.
- Cocine el bacalao en abundante agua caliente hasta que esté tierno.
- Cuele el bacalao, retire la piel, las espinas y desmenuce la carne.
- Corte los puerros en rodajas finas.
- En una sartén caliente con *crema* de leche cocine los puerros con el bacalao.

Puré carmín

- Lave los papines, y cocine al vapor.
- Corte los papines en cuartos.
- En una sartén caliente con la *manteca de langostinos* saltee los papines.
- Aplaste los papines con un tenedor.
- Agregue la *crema* y mezcle bien.

Presentación

- Sirva un disco de masa caliente en el centro de un plato, encima sirva una cucharada de puré, cubra con otro disco de masa y encima sirva una cucharada de bacalao, alrededor sirva los *langostinos* con su *jugo*.
- Rocíe con *manteca* de *langostinos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-bacalao-y-pure-de-carmin>