

Tortino di baccalá e zucca (Tortilla de bacalao y calabaza)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Panceta ahumada: 100 g

Ciboulette: 1 cda.

Calabaza: 800 g

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Relleno

Manteca: 20 g

Bacalao: 600 g

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Perejil: 1 cda.

Laurel: 2 Hojas

Leche: 1/2 Ml.

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Salsa de calabaza

Manteca: 20 g

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Calabaza: 200 g

Leche: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: 1 cda.

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria

Tomates cherry: 12 Unidades

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Romero: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Pele y corte la **calabaza** en rodajas de 3mm de espesor.
- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén con *manteca* saltee la *calabaza* con *ciboulette* picado de ambos lados.
- Retire y reserve.

Relleno

- Desale el bacalao durante tres días cambiándole el agua.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- En una olla, coloque el bacalao desalado, cubra con la leche y agregue el *laurel* y la *cebolla* de verdeo.
- Tape la olla y cocine durante 45 minutos a fuego moderado.
- Retire y desmenuce el bacalao.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl mezcle el bacalao con el *perejil*, el queso rallado y la *manteca*.

Armado

- Prepare cuatro aros de acero de 10cm de diámetro, untados con *manteca* y forrados con la *panceta* ahumada.
- Intercale dentro del aro la *calabaza*, el bacalao, sal y pimienta.
- Termine con bacalao, espolvoree con pan rallado y lleve al horno a 180° a *gratinar* durante 10 minutos.
- Retire y desmolde.

Salsa de calabaza

- Pele y corte la *calabaza* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique el *perejil*.
- En una olla con *manteca* saltee las verduras.
- Agregue la leche, sal y pimienta. Cocine a fuego bajo.
- Coloque en un procesador y procese hasta lograr una consistencia cremosa.
- Condimente con aceite de oliva, el *perejil* picado, sal y pimienta.

Presentación

- Corte los tomates cherry al medio y en gajos.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- En la base del plato coloque la salsa de *calabaza* y sobre ella la tortilla desmoldada. Decore con los tomates cherry y el *romero*.
- Termine con la *cebolla* de verdeo, pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/tortino-di-baccala-e-zucca-tortilla-de-bacalao-y-calabaza>