

Crema habas con bacalao y naranja

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mavillum · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

Crema de habas

25 gr	Aceite oliva — virgen
150 gr	Agua — mineral
250 gr	Habas — frescas repeladas y escaldadas
5 hoja/s	Hierbabuena
	Sal

Elaboración

	Vino blanco
15 gajos	Naranjas — pelados a lo vivo
	Bacalao — desalado de 2 cm de ancho y 2 cm grosor
	Aceite oliva

Tapenade de aceituna

25 gr	Aceite oliva
50 gr	Aceitunas — gazpacho sin hueso, marinadas con ajo, vinagre y cayena
50 gr	Aceitunas — rellenas
5 cucharada/s	Miel
1 cucharada/s	Vinagre de vino blanco

ELABORACIÓN

- Secar y pintar el bacalao con vinagre cubrir de aceite y marinar unas horas
- Tapenade de aceituna verde:
 - Mezclar, entibiar, triturar y colar por el chino (no calentar mucho, la aceituna toma un sabor muy fuerte)
- Crema de habas
 - Triturar en frío, emulsionar y sazonar. Si las habitas fuesen congeladas, una vez

a temperatura ambiente se escaldan medio minuto

Ecurrir el bacalao y enrollarlo en la naranja .poner en un bol individual un poco de crema, el gajo, unas gotas de tapenade y rociar con aceite de oliva, adornar con hierba buena

Variante:

Crema, mas cigala a la plancha, mas gotas de aceite de cigalas.

Adornar con cebollino.

MAVILLUM