

Crema habas con bacalao y naranja

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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 habas 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.