

Bacalao confitado con puré de coliflor

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Aceite oliva - virgen

0,50 Coliflor

Frutos secos - almendra, avellana, piñones

300 gr Bacalao - lomo desalado y limpio

Mantequilla

Pimienta negra

Sal

Almíbar de Pedro Ximénez - dulce

2 dientes Ajos

ELABORACIÓN

Puré de Coliflor: Cocemos la coliflor en abundante agua, retiramos, añadimos una nuez de mantequilla, sal y pimienta y un 10% del agua de cocción, trituramos, colamos y reservamos.
Aceite de frutos secos: Rompemos ligeramente los frutos secos y los tostamos en aceite virgen, retiramos del fuego y dejamos aromatizar al menos 8 horas.
Reducción de Pedro Ximenez: Reducimos a fuego el vino dulce hasta obtener una textura de salsa ligeramente densa.
El bacalao: Confitamos los ajos en el aceite, después sumergimos los lomos de bacalao en el aceite templado (50° - 60°) por espacio de cinco minutos. Final y presentación. Montamos el bacalao sobre el puré, sobre este unos frutos secos con su aceite y terminamos con un hilo de Pedro Ximenez.

Explicación y comentario:

Plato basado en una encadenación de gustos populares, por un lado el bacalao con coliflor, muy clásico durante las Navidades, en los cuales hemos cambiado las formas de cocción buscando otras texturas, la unión de bacalao y Pedro Ximenez es un recuerdo del bacalao con pasas, tradicional en la empanada y por último la relación de dulce y frutos secos. Prepararemos este aceite de confitar vertiendo el aceite de oliva en un sauté o cazo de paredes altas, y de diámetro no muy superior al tamaño de los lomos de bacalao; si no deberíamos utilizar de forma innecesaria mas aceite. A continuación pondremos media cabeza de ajos sin pelar y llevaremos el aceite hasta una temperatura aproximada de 140 grados durante 2 minutos. Apartaremos el aceite del fuego para bajarle su temperatura hasta los 120 grados. Pondremos a confitar el bacalao en el aceite aromatizado de ajos. Mantendremos la temperatura del aceite en 120 grados, y retiraremos el bacalao del aceite cuando determinemos que no esta excesivamente crudo. Es importante no sobrepasar en exceso la temperatura del aceite ni el tiempo de confitado, ya que esto reseca el bacalao y deteriora su calidad.