

Bacalao confitado con habitas y ceps mayonesa de mandarinas y chips de aj

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

INGREDIENTES

0

4 Bacalao - lomos desalado al punto

Sal

Aceite oliva

3 Zumo de naranja - mandarinas

1 cucharadita/s Mostaza

1 Huevos

1 Guindilla

2 dientes Ajos

20 ml Vino blanco - (un chorro)

100 gr Jamón serrano - de bellota en tiras

300 gr Setas - ceps frescos o congelados

500 gr Habas - tiernas

Pimienta negra

ELABORACIÓN

Se ponen los ajos fileteados y la guindilla en una olla con cantidad suficiente de aceite como para cubrir posteriormente los lomos de bacalao. Se parte del aceite en frío y a fuego medio se deja que empiecen a tomar color, de esta forma se aromatiza el aceite. Se retira el cazo del fuego, se sacan los ajos y la guindilla cuando empiezan a dorarse y se reservan. Se añaden los lomos al aceite caliente fuera del fuego y se tapa dejando infusionar del orden de unos 5-7 minutos. Mientras se saltean las tiras de jamón con las habitas en un poco de aceite, cuando el jamón coje color se añade el vino, cuando el vino empieza a reducir, ponemos los ceps, rehogamos hasta que desaparezca el vino, rectificando de sal y pimienta. Hacemos una mayonesa de manera tradicional y le añadimos el jugo de 3 mandarinas y la mostaza. Emplatado: Se hace una cama de habitas, se coloca encima el bacalao que habremos sacado y escurrido del aceite, se napa con la mayonesa de mandarina y se gratina. Por último decoramos con los crujientes de ajo. Truco:

Si se decanta el aceite y se conserva el líquido del fondo, podemos montar una mayonesa sin huevo y añadirle luego la mandarina para napa el bacalao, aunque después no se puede gratinar ya que no lleva huevo.