

Bacalao con Puerros



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud de Medida	Coste Unitario	Ud de Medida	Coste
Bacalao en Lomos	0,15	Kg	12,25 €	€/Kg	1,84 €
Aove	0,015	Ltr	3,33 €	€/Ltr	0,05 €
Crema de Puerros Campofrío	0,06	Kg	3,82 €	€/Kg	0,23 €
Puerro Crujiente	0,02	Kg	1,90 €	€/Kg	0,04 €
Aceite de Pimentón	0,01	Ltr	5,76 €	€/Ltr	0,06 €

Coste 2,21 €

Elaboración

* Para el Bacalao:

- Introducir el Lomo de bacalao en una bolsa de vacío con el Aove y unos brotes de albahaca. Confitar a 140°C durante 15 minutos
- En caso de no tener envasadora, sumergir el bacalao en aove aromatizado con hierbas frescas y hornear a 180°C durante 10 minutos
- Reservar

* Para el Crujiente de Puerro:

- Picar en "juliana fina" el puerro
- Salpimentar, enharinar y freír
- Reservar

* Para el Aceite de Pimentón:

- Mezclar 500 mls de Aove con 30 grs de pimentón dulce
- Reservar

* Para el Emplatado:

- Servir una base de la crema de puerros, sazonada al gusto
- Sobre ella, disponer el lomo de bacalao confitado
- Acompañar del crujiente de puerro
- Coronar con el aceite de pimentón y sal en escamas

Alérgenos



CONTIENE
GLUTEN



PESCADO

Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef