

Albóndigas de bacalao sobre cama de romesco:

Ingredientes:

- 200g de bacalao desalado
- 70g de pan de molde mojado en leche
- 1 huevo, 1 diente de ajo y unas hojas de perejil
- Harina
- Aceite de oliva



Preparación:

- Picar el bacalao y mezclarlo con la miga de pan mojada con la leche, el huevo, el ajo y el perejil picado
- Moldear las albóndigas en porciones que no sean demasiado grandes
- Pasar por harina y freír en abundante aceite
- Servir las albóndigas con una brocheta sobre una capa de romesco

Romesco (ingredientes y preparación):

- 1 cabeza de ajos escalibados y pelados
- 1 tomate pequeño escalibado y pelado
- 1 pimiento choricero remojado (recuperamos la carne)
- 15g de avellanas tostadas
- 25g de aceite de oliva
- 1 cc de vinagre cavernet sauvignon
- Sal, cayena
- Cebolla y pimiento escalibado (opcional)
- Triturar los sólidos y emulsionar con el aceite y el vinagre. Rectificar la condimentación y la textura con agua si fuese necesario