

Bacalao a la muselina de ajos y salsa de piquillos:

Ingredientes:

- 1 trozo de bacalao desalado o fresco por comensal
- 1 lata de pimientos del piquillo
- 125 cc de nata líquida (para montar)
- Harina, 3 dientes de ajos laminados, aceite, sal, pimienta, pimentón dulce

Ingredientes y preparación del all-i-oli de leche:

- 75cc de leche, 150cc de aceite de oliva suave o aceite de girasol
- Sal, 1 ajo y un chorrito de limón o vinagre
- Poner en el vaso de la batidora el ajo picado, la sal, la leche (a temperatura ambiente) y la mitad del aceite y comenzar a batir incorporando lentamente el resto del aceite hasta conseguir ligar la salsa. Una vez acabada incorporar un chorrito de vinagre o limón



Preparación:

- Secamos el bacalao desalado con papel absorbente, lo rebozamos en harina y lo freímos en aceite de oliva. Reservar
- En el mismo aceite de freír el bacalao ponemos los ajos laminados y los doramos, retiramos la sartén del fuego y agregamos pimentón dulce y los pimientos del piquillo cortados a tiras. Salpimentar
- Sofreír el conjunto y acabar poniendo la mitad de la nata líquida, dejándolo reducir la mezcla a fuego medio unos 3 min. Retirar y pasar por batidora, obteniendo así la salsa de piquillos
- Hacemos el all-i-oli suave
- Montamos la nata (muy fría) y la mezclamos suavemente con el all-i-oli, para obtener la muselina
- Ponemos los trozos de bacalao en una bandeja de horno o cazuela
- Napamos (cubrimos) con la muselina y gratinamos en el horno durante 3 minutos aproximadamente
- Servimos el bacalao en un plato sobre la salsa de pimientos. Podemos acompañar el plato con unas judías del ganxet, unas patatas panadera...