

Bacalao confitado con crujientes, ajoarriero y pil-pil de jengibre:

Ingredientes:

- 2 lomos de bacalao (200g cada uno) sin piel (reservarla para los crujientes)

Ingredientes y preparación para el aceite de ajos:

- ½L de aceite de oliva, 3 ajos rotos, 2 hojas de laurel y 1 guindilla
- Calentar el aceite a 120°C y añadir los ingredientes, retirar e infusionar

Ingredientes y preparación para el ajoarriero:

- 25g de aceite de oliva, 4 ajos, 1 pimiento pequeño escalibado (o pimiento del piquillo), ¼Kg de tomate maduro pelado sin pepitas y en octavos, cayena (muy poquito, y ponerla al final), ½ cucharada de café de pimentón dulce y 50g de cebolla laminada

• Calentar el aceite y dorar lentamente los ajos, retirar y añadir la cebolla, dorar lentamente, agregar el pimentón , rehogar y añadir el tomate, cocer tapado y lentamente. Majar el pimiento con los ajos hasta conseguir una pasta, añadir al sofrito y rectificar de sal, azúcar y cayena

Ingredientes y preparación para la panceta curada:

- Cortar lonchas finas de panceta y saltear en sartén hasta que estén secas y doradas

Ingredientes y preparación para el crustillant de piel de bacalao:

- Pieles de bacalao cortadas en tiras largas y harina aceite de girasol
- Pasar por harina las pieles y freír a gran fritura (160°C), cuando estén secas, escurrir sobre papel absorbente

Ingredientes y preparación para la gelatina de miel y jengibre (muy parecido en textura al pil-pil):

- 50g de agua mineral, 4g de miel, 2g de jengibre fresco picado, 1 hoja de gelatina y sal
- Hervir el agua con la miel y el jengibre, tapar e infusionar 30 min, colar, salar y añadir la gelatina remojada y reservar

Al emplatado:

- 1 lomo de bacalao, 3 cucharadas soperas de ajoarriero y crujiente de panceta y de piel de bacalao



Àngels cuina

Preparación:

- Cocer un lomo de bacalao en aceite de ajos, lado piel abajo y hasta cubrir. Técnica poché. No sobrepasar los 80°C –confitar-). Decantar aún crudito. Calentar el Ajoarriero y colocar sobre un plato. Cubrir con el bacalao y disponer dando volumen los crujientes de piel y la panceta. Córdón de pil-pil y refrescar