# PIELES DE BACALAO CON SALSA TÁRTARA

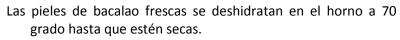
# **INGREDIENTES: 4 Personas**

- 16 pieles de bacalao.
- Aceite de oliva.
- 2 huevos cocidos.
- 50 g alcaparras.
- 50 g pepinillos.
- 1 cebolla.
- Giraso.l
- 1 huevo.
- Sal.



## **ELABORACION:**

# PIELES DE BACALAO



#### Reservar.

Cuando se quieran servir, se fríen a temperatura fuerte para que queden con la textura crujiente, como si fueran las típicas palomas de cuero de la ensaladilla.

Ojo: Si se pasan demasiado luego adquieren sabor amargo.



- Se pica la cebolla, las alcaparras, el pepinillo y el huevo en
- Aparte se hace una mahonesa (opcional el ajo).
- Para la mahonesa se deposita en la batidora el huevo, la sal y un chorrito de vinagre.
- Se monta añadiendo aceite de girasol.
- Opcional elaborar un aceite verde y montarlo de igual manera

## **PRESENTACION**

La mejor manera de presentar este plato es en cucurucho de papel de estraza, y aparte, la salsa tártara en bol de cristal con cucharas pequeñas para servir.





También podemos servir, en bol de cristal, depositando la salsa tártara en el centro y alrededor, a modo de palitos, las pieles, intercalando barritas de pan crujiente, por ejemplo.

Marida muy bien con vinos blancos como aperitivo o bien con tintos. Nuestro consejo: Zondernaam 2007.



## **ZONDERNAAM. Chenin Blanc 2007.**

Este vino blanco de Sudáfrica, de bodegas Tokara, es un caldo con cuerpo, ligeros toques a madera, equilibrado y con notas frutales. Elaborado para agradar al paladar y completar una buena comida.