

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.
- Girasol.
- 1 huevo.
- Sal.



ELABORACION:

PIELES DE BACALAO



Las pieles de bacalao frescas se deshidratan en el horno a 70 grado hasta que estén secas.

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.

GUARNICIÓN:

- Se pica la cebolla, las alcaparras, el pepinillo y el huevo en brunoise.
- 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.