

BACALAO EN SALSA VERDE CON ALMEJAS

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- o 500 gr. de bacalao (lomo desalado).
- o 2 dientes de ajo.
- o 50 gr. harina.
- o Sal.
- o 200 gr. AOVE
- o 1,250 L fumet.
- o 8 almejas.
- o Perejil picado.
- o Aceite de perejil.



ELABORACION:



ELABORACION DE LA SALSA VERDE

- En AOVE, se sofríen dos dientes de ajo.
- Se retiran los ajos.
- Se incorpora la harina para conseguir un roux.
- A continuación, se le añade el fumet mientras se remueve con varilla en torno a 8-10 minutos.
- Finalmente, se le incorpora el aceite de perejil y una o dos cucharaditas de perejil fresco picado.
- La salsa verde obtenida es una veloute, variante derivada de la bechamel.



BACALAO

De una pieza se obtienen lomos de unos 80 gramos.

Si se utiliza bacalao salado, se debe desalar con antelación hasta dejarlo al punto.

Se revisa su masa para que no tenga espinas.

Con una pinza, se le extraen las que pudiera tener.

En una cazuela, se deposita la salsa verde y se pone al fuego.

Se introducen los lomos de bacalao con la piel hacia arriba, cubiertos al completo por la salsa.

Se tiene al fuego hasta que el bacalao esté hecho y se desprenda en lascas.

Con el fuego apagado, se añaden las almejas hasta que queden abiertas.





VARIANTE:

Otro modo diferente de preparar el bacalao sería al vacío. Se introduciría el bacalao con un poquito de AOVE en una bolsa de vacío y se llevaría al vapor durante 5-6 minutos.



	VINO BLANCO iWINE 2009 DE PACO&LOLA ALBARIÑO El Vino Blanco iWine Albariño Paco&Lola es elaborado con uva 100% Albariño y como algo novedoso macerado con nieve carbónica. Pertenece a la Denominación de Origen Rías Baixas. Y pertenece a la añada 2009. La Bodega Paco & Lola se ha convertido en una de las bodegas más modernas de España, mezclando la modernidad y el respeto del medio ambiente en todos sus procesos. Los viñedos con los que se elabora El Vino Blanco iWine Albariño Paco&Lola están situados en el Valle del Salnés, situado en Pontevedra entre la ría de Arosa y la ría de Pontevedra. Servir este vino a una temperatura entre 10º y 12º. MARIDAJE DEL VINO BLANCO iWINE ALBARIÑO PACO&LOLA: Está especialmente recomendado para marisco gallego y pescado de los fríos mares gallegos. NOTA DE CATA VINO BLANCO iWINE ALBARIÑO PACO&LOLA: Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo apagado con reflejos verdes. Nariz: En nariz se presenta con aromas a fruta blanca madura, con tonos de notas florales y dejes balsámicos. Boca: En boca se presenta Sabroso, con acidez fresca y viva. Largo y elegante postgusto. Graduación Alcohólica de El Vino Blanco iWine Albariño Paco&Lola: 13.00 grados
---	--