

# CARPACCIO DE BACALAO, ALIOLI DE TINTA Y CRUJIENTE DE ALMENDRAS

## INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- 200g. bacalao desalado.
- Aceite de oliva.
- 1 Huevo.
- 1 diente de ajo.
- 2 sobres de Tinta de calamar.
- Cebollino.
- Almendra granillo tostada.
- Aceite de oliva.
- Gourmet.



## ELABORACION:



Esta receta la tenemos que hacer de un día para otro, dado que tenemos que congelar el producto para poder cortarlo en lonchas finas.

- Quitamos la piel y las posibles espinas que traiga el bacalao.
- Lo envolvemos en papel film, formando un rulo muy apretado.
- Lo llevamos al congelador.

### ELABORACIÓN DEL ALIOLI DE TINTA

- En la Termomix, depositamos el huevo, una pizca de sal y el ajo.
- Programar velocidad 5, e incorporar aceite de oliva hasta alcanzar la textura deseada.
- Reservar en un cuenco.
- Le añadimos la tinta y reservaremos en un biberón siempre en frío.

### TRATAMIENTO DE LA ALMENDRA

- Tostamos la almendra en el horno a 180° C. durante 5-6 minutos.
- Las retiramos y las mezclamos con aceite de oliva.



## PRESENTACION

- Con un corta fiambres obtenemos lonchas muy finas de bacalao y lo depositamos sobre la pizarra o el plato de presentación.
- Sazonar con sal Maldon si fuere preciso...
- Se aliña el carpaccio con un chorrito de aceite procedente de las almendras.
- Se espolvorea el cebollino cordado muy fino.
- En cada corte de bacalao se deposita una lágrima de alioli de tinta.
- Se incorporan al plato las almendras.



## VINO BLANCO CAPELLANIA MURRIETA.

Bodega Bodegas Marques de Murrieta, S.a.

Tipo de vino Blanco

Descripcion Denominación de Origen :Rioja

Variedad de Uva :100% Viura

Color amarillo dorado. Nariz bastante intensa, en la que predominan las notas provenientes de la crianza en madera, además de apuntes florales y de piel de limón. La entrada en boca es contundente; paso por boca dominado de nuevo por la madera, con una acidez correcta. Graso. Retronasal con recuerdos claros de vainilla.

Conviene decantarlo al menos una hora antes de su cata Maridaje : Pescados ahumados, gelatinosos al horno, todo tipo de productos frescos obtenidos del plato, incluido el paté, quesos y arroces.