

BACALAO Y PIPERRADA CON CRUJIENTE DE ESPINACAS

INGREDIENTES: 4 personas

- 400 .g de bacalao (lomo sin espinas).
- 1 manojo de espinacas.
- 1 diente de ajo.
- 1 cebolla.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- Pimentón de la Vera.
- Vino blanco.
- Sal.
- Tomate frito.
- Aceite de oliva.
- Aceite de albahaca o perejil.



ELABORACION:



- Se hacen 4 partes del lomo de bacalao de 80-100 g.
- El producto se puede cocinar de tres modos:
 - a) Se confita en AOVE a 80 grados.
 - b) Se envasa al vacío y se lleva al horno a 65 grados.
 - c) Se hace al vapor / o se cocina simplemente frito tostando la piel.
- Se saltean: el ajo cortándolo en brunoise, la cebolla y el pimiento (rojo y verde) cortados en juliana muy fina.
- Rehogados y salpimentados se añade una cucharada de pimentón.
- Se incorpora vino y se reduce.
- Finalmente se añade una cucharada de tomate y se reserva.

PARA EL ACEITE DE ALBAHACA / PEREJIL/ ESPINACA...

Para conseguir el aceite de albahaca, perejil o espinaca:

- Se escaldan en agua muy caliente, durante medio minuto, un manojo de hojas de cualquiera de estos productos.
- Se sacan de la cocción y se refrescan con agua muy fría, para que no pierdan el color natural de la clorofila.
- Escurridas las hojas, se depositan en la Terrnomix.



- Se añade un chorro de aceite generoso.
- Se programa su triturado a potencia máxima.
- Se cuele y se reserva en un biberón.

PARA LA ESPINACA CRUJIENTE:



- En un cazo/ sartén, se calienta el aceite.
- Cuando ésta ha conseguido alta temperatura, se depositan las hojas de espinaca y se fríen.
- Se retiran y se reservan sobre papel absorbente.

PRESENTACIÓN



- En el centro del plato se deposita la pipirrada.
- Se superpone el bacalao seco y atemperado.
- Se decora el plato con el aceite del biberón y las espinacas crujientes.

NOTA: También se puede añadir/completar la decoración con un crujiente de batata.



LA ZORRA Vinos Sierra de Salamanca

Tipo de vino: Blanco

Denominación: Vinos Sierra de Salamanca

Variedad: 80% RUFETE- 40% TEMPRANILLO

Producción limitada: 6527 botellas 0,75

envejecimiento: 6 meses barrica

La Zorra se embotella sin estabilizar, clarificar ni filtrar, para no robarle ningún matiz de color, aroma o sabor, con lo cual, con el tiempo podríamos encontrar algún tipo de precipitación totalmente natural.