



<https://www.mepillasquisando.com>



BACALAO CON ALI OLI DE ESPINACAS



INGREDIENTES:

4 Lomos de bacalao.
4 Dientes de Ajo.
1 Huevo.
400 gr de Espinacas.
50 cc. De Leche entera.
300 cc. De Aceite de oliva.
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Partimos los ajos por la mitad, en sentido longitudinal. Freímos lentamente en el aceite. Cuando estén ligeramente dorados, sacamos y reservamos. Confitamos el bacalao en aceite caliente, a fuego suave durante 12 minutos, con la piel hacia abajo. Sacamos y colocamos sobre un papel vegetal en una bandeja de horno. Colamos el aceite con los jugos del bacalao y dejamos que se enfríe. Ahora montamos el alioli, ponemos en el vaso batidor los ajos fritos y reservados, la leche, el huevo, las espinacas previamente mareadas con un poquito de aceite y una pizca de sal. Batimos añadiendo el aceite poco a poco. Partimos con el brazo de la batidora en el fondo y sin mover. Conforme veamos que empieza a ligar, subimos con suavidad la batidora, añadiendo en total 200 ml de aceite. Batir hasta emulsionar toda la mezcla. Cubrimos los lomos de bacalao con el ali oli de espinacas y gratinamos con el horno previamente calentado a 180° durante 10 minutos o hasta que se tueste un poco el ali oli. Servir caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>