



<https://www.mepillasquisando.com>



1102 - LOMOS DE BACALAO CON VERDURA SALTEADA



INGREDIENTES:

- 4 Lomos de Bacalao desalado.
- 500 ml. de Aceite de oliva virgen.
- 4 Dientes de Ajo.
- 2 Calabacines.
- 1 Pimiento morrón rojo.
- ½ Cebolla.
- ½ Puerro.
- 8 Pimientos del piquillo en conserva.
- 50 ml. de Nata para cocinar.

ELABORACIÓN:

En una cazuela con abundante aceite, lo calentamos a 80 grados. Agregamos los ajos pelados y enteros con un pequeño corte. Dejamos unos minutos para que suelten su sabor. A continuación añadimos el bacalao con la piel hacia abajo, procurando que queden completamente sumergidos en el aceite y manteniendo esta temperatura constante. Confitamos durante 15 o 20 minutos, sacamos y reservamos. Mientras picamos la cebolla, el calabacín y el pimiento en juliana y salteamos con un poco de aceite, reservamos. Ahora ponemos en una picadora los pimientos del piquillo, el puerro, la nata y un poquito de sal. Trituramos y pasamos colándolo por un tamiz a un cazo con un poco de aceite y calentamos sin que llegue a hervir. Para servir ponemos una cama de salsa de pimientos del piquillo y encima un lomo de bacalao, y sobre el bacalao las verduras salteadas.

<https://www.mepillasquisando.com>