

BACALAO ASADO CON CREMA DE PORRU-PATATA



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para el bacalao

1 lomo de bacalao de 800 g
2 cucharadas soperas de
aceite de oliva virgen
100 g de dados de jamón
serrano
100 ml de vino blanco
Sal
Cebollino picado

Para la crema de porru- patata

400 g de puerros
200 g de zanahorias
1 diente de ajo
300 g de patatas Monalisa
1 l de caldo de ave
2 cucharadas soperas de
aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta negra

ELABORACIÓN

Para la crema de porru-patata

En una cazuela, rehogar los puerros, las zanahorias y el ajo picado.

Agregar las patatas cascadas, mezclar el conjunto y mojar con el caldo.

Cocinar hasta que la patata se haya ablandado.

Pasado el tiempo, triturar, colar y corregir de punto de sazón. Reservar.

Para el bacalao

Cortar el lomo de bacalao en cuatro trozos. Salar, si fuera necesario y en una sartén, marcar por el lado de la piel.

Una vez dorado, mojar con el vino e introducir al horno a asar 5 minutos a 200°C.

Acabado

Servir los lomos de bacalao con una base de porru-patata y culminar con dados de jamón y cebollino espolvoreado.

SUPER AMARA