

Bacalao sobre Coulis de Morrón con tortillita de Camarones.



«Bacalao sobre Coulis de Morrón con tortillita de Camarones».

Ingredientes (Para 4 personas):

Para el Bacalao:

- 2 Lomos enteros de bacalao en su punto de sal (uso el que venden en Mercadona congelado) de unos 400gr cada uno.
- 1 Vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.
- 2 o 3 dientes de Ajo pelados.
- 2 Guindillas (Cayenas).



Para el Coulis de Morrónes:

- 2 Pimientos Morrónes grandes.
- 4 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Media Cucharadita de Sal.
- Una Pizca de Pimienta Negra Molida.
- 1 Cucharadita de Azúcar Moreno.
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.



Para las Tortillitas de Camarones:

- 50 gr. de Camarones cocidos (si no los encuentras puedes usar gulas).
- 2 Huevos M.
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva suave.
- Sal y Pimienta molida.



Empezamos asando los pimientos lavados y secos (yo los pongo en la rejilla del horno sobre un trozo grande de papel de aluminio con el que luego los envuelvo una vez asados), a 250º C (horno precaletado) hasta que se empiezan a poner negros. En ese momento los retiramos y los dejamos enfriar envueltos en papel de aluminio. Una vez templados les quitamos la piel y las semillas y los ponemos en el vaso de la tritadora junto al resto de los ingredientes. Trituramos a potencia máxima durante 5 minutos y colamos para que nos quede una crema finísima. Reservamos.



Preparamos después las tortillitas batiendo muy bien los huevos con la sal y la pimienta y añadiéndoles los camaroncitos (o gulas) una vez batidos. Poner en una sartén antiadherente la cucharada de aceite, calentar a fuego medio-alto y con la cantidad que cabe en una cuchara sopera de la mezcla anterior ir haciendo las tortillitas de una en una hasta terminar la mezcla. Dejarlas templar y enrollar cortando los extremos para que queden unos rulos parejitos. Reservar hasta emplatar.



Con el coulis y las tortillitas hechos, pasamos a preparar el bacalao. Parte los lomos enteros por la mitad y sécalos bien. En una cazuela o sartén grande, pon a dorar los ajos pelados y las guindillas en el aceite a temperatura medio-alta (de uno a diez 7) y cuando estén doraditos retira los ajos. Pon entonces el bacalao por la cara de la piel primero hacia abajo y después de cuatro minutos le das la vuelta y lo cocinas cuatro minutos más (si los lomos no son muy gruesos necesitarán menos tiempo).

Retira el bacalao del fuego y colócalo un momento sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite y ya podemos pasar a emplatar.

Si el coulis se quedó frío, calientalo un poco en el microondas y en un plato con fondo (yo he usado uno cuadrado) pon una base del coulis calentito (como un dedo más o menos), coloca encima y en el centro el bacalao y rematas añadiendo sobre el pescado un rulo de tortillita de camarones decorada con un hilito de coulis.



