

Sorpresa de Bacalao sobre Coulis de Piquillos.



«Sorpresa de Bacalao sobre Coulis de Piquillos».

Ingredientes (para 4 personas):

Para el Coulis

- 5 Pimientos del Piquillo Enteros Envasados con su jugo.
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 1 Diente de Ajo.
- Una pizca de Sal y Pimienta.
- 50 gr. de Pedro Ximenez (o Vino Oloroso).



Limpiamos los pimientos de semillitas y restos de piel, reservando el jugo que colaremos y guardaremos en un vasito. En el aceite, a fuego medio, doramos el diente de ajo pelado que retiraremos del recipiente en cuanto empiece a coger color. Incorporamos los pimientos, troceados en cuartos al fuego, donde doramos el ajo y rehogamos durante un minuto. Salpimentamos y cocinamos un minuto más. Añadimos el vino y cocinamos semi-tapado 5 minutos. Retiramos, dejamos templar antes de triturar y pasar por un colador con ayuda de una cucharilla (para aprovechar bien toda la crema). Reservamos.



Para La Guarnición

- 4 Setas.
- 8 Champiñones.

- 5 gr. de Picadillo de Jamón.
- Una pizca de Sal.
- Una Pizca de Pimienta Blanca Molida.
- 1 Cucharada de Salsa Tamari. (o Soja).
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.



Picamos el jamón muy menudito y reservamos. Cortamos a las setas la base dura y las limpiamos por si tuvieran algún resto de tierra. Pelamos los champiñones y en una sartén antiadherente con el aceite bien caliente, a fuego fuerte los asamos un minuto por cada cara. Los salpimentamos y añadimos la salsa tamari cocinando a fuego medio durante 5 minutos más. Bajamos la temperatura al mínimo, tapamos y cocinamos otros 5 minutos más. Retiramos, ponemos en un bol y añadimos el jamón picadito. Reservamos.



Para el Bacalao

- 4 Trozos de Lomo de bacalao en su punto de sal (he usado los lomos enteros que venden congelados en Mercadona. De un lomo te salen 3 raciones).
- Medio Vaso de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 2 Dientes de Ajo.
- 2 Guindillas o Cayenas.
- 4 Láminas de Lasaña de Espinacas.
- Una Cucharadita de Sal (para cocer la pasta).
- Una Pizca de Sal Negra (para decorar).



Ponemos una olla con abundante agua a fuego fuerte y cuando empieza a hervir

le echamos la sal y ponemos a cocer en ella las láminas de lasaña durante el tiempo que nos indique el fabricante de la pasta (lo pone en el paquete). Una vez cocida la escurrimos y la colocamos en una superficie lisa en la que habremos extendido una cucharadita del aceite de oliva.

Ahora, en una cazuela o sartén antiadherente ponemos el resto del aceite a calentar a fuego medio-alto (del 1 a 10 en el 7), doramos los ajos y las guindillas en el mismo y cuando empiecen a tostarse los retiramos. Incorporamos los lomos de bacalao, por la parte de la piel primero y cocinamos durante 3 minutos, les damos la vuelta y dejamos un par de minutos más. Sacamos el bacalao y colocamos un lomo sobre cada una de las láminas de lasaña cocidas, lo envolvemos y en la misma sartén o cazuela, a la que habremos quitado el aceite, salteamos el bacalao envuelto en la pasta durante medio minuto por cada lado. Para servirlo, calentamos el coulis de piquillos en el microondas durante medio minuto y extendemos una cucharada del mismo en la base de cada plato como indica la foto. Colocamos encima el bacalao envuelto y colocamos una seta y un par de champiñones con jamón (que también habremos calentado durante 1 minuto en el microondas) en un lateral. Espolvoreamos con una pizca de sal negra y ponemos una cucharadita del coulis sobre cada sorpresa de bacalao.

Delicioso.







Ya se lo que quiero