

# Bacalao con piel de panceta y crema de alubias ibéricas

Dificultad:

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

(Para 4 personas)

- 720 gr. lomo de bacalao a punto de sal (180 gr. por persona)

*Para la cocción de las judías:*

- 200 gr. alubias secas

- 1 cebolla pequeña

- 2 hojas laurel

- 15 gr. sal común

- 2 dientes de ajo

*Para la grasa ibérica:*

- 500 gr. de panceta ibérica curada

- 125 ml. de agua mineral

*Para la crema de alubias ibéricas:*

- 250 gr. alubias cocidas

- 50 ml. de agua de la cocción de las alubias

- 50 gr. grasa ibérica

*Para el jarabe tanto por tanto:*

- 100 gr. azúcar
- 100 ml. agua

*Para el chip de remolacha:*

- 1 remolacha fresca
- 50 gr. jarabe tanto por tanto (elaboración anterior)

*Para la vinagreta de pimentón:*

- 180 gr. aceite de oliva virgen extra para dorar el ajo
- 75 ml. vino blanco
- 75 gr. pimentón picante de la Vera
- 75 gr. ajos
- 570 ml. aceite de oliva extra para parar la cocción

*Para el cous-cous de pimentón:*

- 15 ml. vinagreta de pimentón
- 30 gramos de maltodextrina

*Para la piel de panceta ibérica:*

- Papel sulfurizado
- 1 taco de panceta ibérica de 5 por 3 cm.

## **/ Preparación**