

Receta de bacalao confitado sobre crema de guisantes

Ingredientes

- Lomos de bacalao salado y desalado artesanalmente
- Un puñado de guisantes
- Un diente de ajo
- Una loncha de jamón ibérico
- Aceite
- Sal
- Cebollino

Ismael, el jefe de cocina del [Kata.4](#), donde además de mimar la oferta de [ostras](#) no descuidan platos más elaborados, nos propone un sencillo manjar de **rápida preparación y mejor degustación**. Se trata de un **bacalao confitado sobre crema de guisantes**.

Elaboración:

- Se cuecen los guisantes
- Se confita el lomo de bacalao durante tres minutos
- Se lamina el diente de ajo y se pica la loncha de jamón en trocitos finos para hacer un refrito
- Al refrito, se le añaden los guisantes. Se tritura y se cuela la mezcla para obtener la crema
- Previamente, con el propio colágeno del bacalao y aceite de oliva virgen extra se liga un [pil pil](#)

- El bacalao confitado se pasa por el horno un minuto para obtener una textura crujiente en los bordes
- Se pone la crema como base y se centra el lomo de bacalao en el plato
- Por encima se le vierte un poco del pil pil y se remata con un poco de cebollino picado