

Cogollo gratinado con bacalao

media

Ingredientes

- 3 cogollos
- 200 g de aceituna kalamata
- 6 lonchas de bacalao ahumado

Para el alioli:

- 1 huevo
- 1 diente de ajo confitado
- 250 ml aceite de girasol
- 1 pizca de sal

Para el 'agua de Lourdes':

- 1 diente de ajo
- 1 l de aceite de girasol
- 40 g de vinagre de manzana
- 1 pizca de sal

Preparación

Elaboración

En primer lugar, montamos el alioli: trituramos el huevo junto con la sal y el diente de ajo confitado y vamos añadiendo el aceite poco a poco hasta que quede emulsionado.

Deshuesamos las aceitunas y trituramos con la ayuda de una túrmix hasta

obtener una pasta; reservamos.

Cortamos los cogollos a la mitad y rociamos con el agua de Lourdes.
Colocamos sobre la parrilla y dejamos hasta que estén dorados.

Disponemos una fina capa de pasta de aceituna kalamata por encima y cubrimos con el bacalao.

Añadimos un poco de alioli sobre el bacalao y con la ayuda de un soplete gratinamos hasta que quede dorado.