Bacalao con garbanzos y miso sobre un nido de acelgas

Dificultad:
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 4 personas:

Para el caldo de bacalao:
- 1/2 kg de piel de bacalao desalada
- 1/2 l de agua

Para los garbanzos:
- 500 g de garbanzos secos Pedrosillanos
- 5 l de agua - 40 g de sal

Para el bacalao desalado:
- 500 g de morro de bacalao

Para la penca de acelgas:

- 100 g de pencas de acelgas

- 50 g de vinagre de arroz

- 10 g de sal fina

- 1 g de ácido ascórbico

Para las guarniciones:

- 100 g de garbanzos cocidos pelados

- 30 g de pasta miso blanco

- 15 g de vinagre de arroz

- 15 g de aceite virgen extra Mallafré
- 30 g de jengibre escarchado

Cocción del bacalao:

- 50 g de sarmientos
- 1 bolsa de vacío
- Aceite virgen extra

/ Preparación