Bacalao, quintaesencia de la gastronomía vasca

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 4 personas:

- Un lomo de bacalao de 150 gramos.
- 150 gramos de txangurro (centollo).
- Dos aguacates maduros.
- Una cebolleta.
- Medio pimiento verde.
- Medio pimiento rojo.?
- Un tomate mediano.
- Cinco cucharadas de crema de marisco.
- Cuatro dientes?de ajo.
- Aceite de oliva para los ajos, hasta cubrirlos.
- Sal, al gusto.
- Pimienta, al gusto.

/ Preparación

Para el aguacate

Tritura dos aguacates con media cebolleta, sal y pimienta. Reserva.

Para el txangurro

Saltea media cebolleta, pimiento verde, pimiento rojo y tomate. Una vez hecho el sofrito, añade el txangurro desmigado y liga con crema de marisco.

Para el bacalao

Haz láminas finas y reserva en aceite de oliva virgen con un toque sutil de ajo...

Para la crema de ajo confitado

Pelar los ajos y blanquea tres veces en agua fría. Termina de confitar en aceite de oliva virgen, escurre el ajo y tritura.

Acabado y presentación

En el plato, con ayuda de un molde rectangular, coloca en el fondo del mismo el aguacate: Sobre él, el txangurro templado. Termina con el bacalao también templado, nunca frío. Acompaña con el puré de ajo.