



Bacalao confitado con patatas y espinacas



TM-31

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

Kcal/Ración 468,1

Total 40 min

- 200 g aceite de oliva virgen extra
- 3-4 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 4 lomos de bacalao desalado (500 g)
- 100-150 g de hojas de espinaca frescas
- 300 g de agua para el vapor
- 2 patatas peladas y cortadas en rodajas de 0,7 mm.
- 100-150 g de puerro cortado en rodajas
- 2 huevos
- Sal (con precaución)
- Pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de almendra molida
- 50 g de nata

PREPARACION:

- Pon en el vaso los ajos, el aceite y el laurel. Programa 10 min. Varoma Vel 1.

- Mientras tanto coloca los lomos de bacalao en un molde de aluminio de 1500 g de capacidad o en una bolsa de asar. Vierte el aceite con los ajos y el laurel encima del bacalao y añade las espinacas.
- Coloca el molde o bolsa en el recipiente Varoma.
- Vierte el agua en el vaso, introduce el cestillo con las patatas, el puerro y los huevos. Sitúa el recipiente Varoma en su posición y programa 25 min Varoma Vel 1.
- Retira el Varoma, inserta la espátula en la muesca para extraer el cestillo y vacía el vaso. En una fuente extiende las patatas con el puerro, coloca encima las espinacas escurridas y el bacalo en lascas (retirando piel y espinas). Reserva el aceite de confitar. Añade los huevos troceados reservando una yema. Salpimenta el conjunto.
- Pon en el vaso los dientes de ajos confitados, 1 yema, la almendra molida y la nata. Tritura 10 seg Vel 5.
- Programa velocidad 5 y con el cubilete puesto vierte a hilo sobre la tapa el aceite de confitar para que emulsione. Pon un poco de la salsa emulsionada sobre el bacalao y sirve el resto en una salsera.

SUGERENCIAS:

Puedes emplatar con ayuda de un aro, poniendo los ingredientes a capas.

Si te gusta mucho el ajo puedes añadir un ajo crudo antes de emulsionar.

