

Bacalao confitado con alioli de ajo negro

INGREDIENTES

ALIOLI DE AJO NEGRO

- 250 g de aceite
- 3-4 dientes de ajo negro
- 100 g de leche
- $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de zumo de limón

BACALAO CONFITADO

- 250 g de agua
- 1 ramillete de espárragos verdes cortados en láminas
- 150 g de pulpa de calabaza en bastones
- 6 lomos desalado (aprox. 900 g) o 6 lomos de bacalao fresco al punto de sal (aprox. 900 g)

PREPARACIÓN

ALIOLI DE AJO NEGRO

1. Coloca una jarra sobre la tapa del vaso y pesa en ella el aceite de girasol. Reserva.
2. Pon en el vaso los ajos, la leche y la sal. Programa 1 min/37°C/Vel.5. Después, programa 3 min/37°C/Vel.5 y vierte poco a poco, el aceite sobre la tapa con el cubilete puesto durante el tiempo programado.
3. Con la espátula, baja el alioli hacia el fondo, añade el zumo de limón y mezcla 5 seg/Vel.5. Retira a un bol y reserva.

BACALAO CONFITADO

4. Vierte el agua en el vaso. Sitúa el recipiente Varoma en su posición y pon las láminas de espárrago y los bastones de calabaza. Forra la bandeja Varoma con papel de hornear y colócala en el recipiente Varoma. Pon en la bandeja Varoma los lomos de bacalao y extiende encima de cada lomo una cucharadita de alioli de ajo negro. Tapa el Varoma y programa 15 min./Varoma/Vel 1.
5. Sirve el bacalao con los espárragos y la calabaza y acompaña con el alioli de ajo negro restante en una salsera.

Preparación: 15 min

Total: 30 min

Kcal./ración: 325

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES



SILVIA RUIZ

TEAM LEADER THERMOMIX

www.thermomix-sabadell/ruizlozanosilvia

thermomix
VORWERK