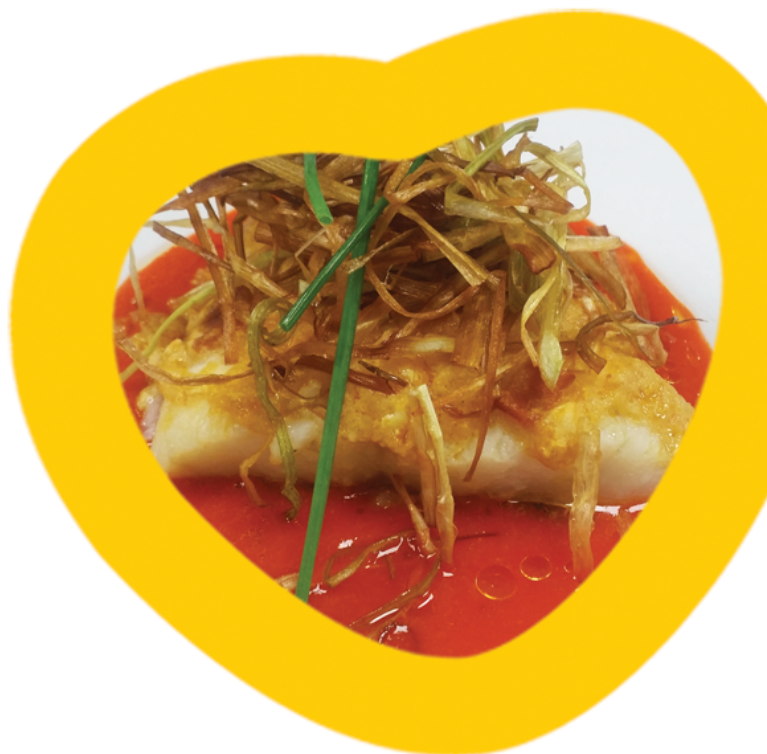


BACALAO CONFITADO EN COSTRA DE SOPAS CASTELLANAS SOBRE CREMA DE PIMIENTOS DE TORQUEMADA Y CHIPS DE PUERRO

INGREDIENTES

- 3 Tiras de cebollino fresco
- 1 Puerro
- 1 Lomo de bacalao
- 1/2 l de Aceite de Oliva
- 2 Dientes de ajo
- 30 gr. de Jamón cortado en dados
- 200 gr. de Pan
- 300 ml. de Aceite de Girasol
- 2 Cucharadas de pimentón
- 1 Huevo
- 2 Pimientos rojos de Torquemada
- 200 ml. de Caldo de verduras
- Pimienta
- Sal



PROCEDIMIENTO

Para los chips de puerro:

Cortamos el puerro en juliana muy fina y lo freímos en aceite caliente durante unos 30 segundos, lo dejamos sobre papel absorbente y sazonamos.

Para el bacalao:

Cogemos 250 ml de aceite y lo calentamos con un diente de ajo, cuando coja color retiramos del fuego, metemos el lomo de bacalao, lo tapamos con papel film y lo dejamos hasta que se enfríe.

Para la sopa:

En un cazo doramos el ajo, el jamón y el pan, añadimos el pimentón y después el agua. Cocinamos a fuego lento durante 15 minutos. Fuera del fuego añadimos el huevo y rectificamos de sal. Tienen que quedar espesas.

PRESENTACIÓN

Colocamos el bacalao en una bandeja de horno, encima ponemos una cucharada de sopa y la extendemos, gratinamos a 200 grados durante 5 min.

En un plato colocamos un círculo de crema de pimientos, encima el bacalao y coronamos con el puerro crujiente y cebollino.