

RECETARIO

tierra de sabor
CLUB SELECCIÓN

BACALAO EN TEMPURA DE MIEL SOBRE HABITAS SALTEADAS CON CECINA Y PUERRO A LA CREMA

INGREDIENTES:

1 lomo bacalao
1 puerro
100gr habitas
1 loncha de cecina picada
Harina para la tempura
1 cucharada de miel
Agua
Aceite
Nata
Mantequilla

PROCEDIMIENTO

Para la tempura:

Mezclamos la harina con el agua fría hasta obtener una masa consistente pero no espesa, añadimos la miel, metemos el lomo de bacalao y lo freímos en abundante aceite.

Para las habas:

Salteamos en aceite de oliva las habas con la cecina y reservamos.

Para el puerro a la crema:

Cortamos el puerro en juliana y lo pochamos en mantequilla, añadimos la nata y sazonamos

PRESENTACIÓN

Colocamos las habas en el centro del plato , encima el bacalao y encima del bacalao el puerro a la crema.



SÍGUENOS EN:

facebook



Paseo del Salón 23, Palencia - T.: 979 10 16 66