

BACALAO CONFITADO SOBRE ALCACHOFAS, CHIPIRONES Y JUGO DE CACAO DE LA TRAPA

INGREDIENTES:

1 lomo de bacalao
100gr de chocolate negro 60%
150ml de aceite de oliva
1 cebolla
4 chipirones
4 alcachofas cocidas
1 guindilla
Germinados



PROCEDIMIENTO:

Picamos la cebolla en brunoise y la pochamos, añadimos los chipirones previamente partidos y dejamos cocinar durante 10 min a fuego bajo.

Añadimos las alcachofas partidas a la mitad y reservamos.

En un cazo, confitamos el bacalao en el aceite de oliva y la guindilla durante 10 min.

Sacamos el bacalao y emulsionamos con el chocolate con la ayuda de una batidora.

PRESENTACIÓN

En un plato colocamos el guiso de chipirones, encima el bacalao y el jugo de cacao. Decoramos con unos germinados.