

RECETARIO

tierra de sabor
CLUB SELECCIÓN

BACALAO GRATINADO CON ALIOLI DE ESPINACAS SOBRE CREMA LIGERA DE GARBAZOS

INGREDIENTES:

100gr de espinaca fresca
2 dientes de ajo
1 huevo
150ml de aceite de oliva
200gr de bacalao
100gr de garbanzos cocidos
200ml de Nata
50gr de mantequilla

PROCEDIMIENTO:

Para el alioli:

Cogemos las espinacas, el ajo, el huevo, el aceite de oliva y lo emulsionamos con la batidora. Reservamos

Para la crema:

Ponemos la nata al fuego junto con los garbanzos y cuando hierva, añadimos la mantequilla, trituramos y colamos.

Para el bacalao:

Precalentamos el horno a 180 grados, cubrimos el bacalao con el alioli y horneamos durante 10 min.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo ponemos la crema encima el bacalao y decoramos con germinados y cebollino.

