

## BACALAO GRATINADO CON ALIOLI DE ESPINACAS SOBRE CREMA LIGERA DE GARBANZOS

### 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.

