

POTAJE DE CUARESMA

Ingredientes para 4 personas:

- 320 gramos de garbanzo “cochero”
- 200 gramos de bacalao desalado
- 100 gramos de espinacas
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 puerro
- ½ cebolla pelada
- 2 cucharadas de aceite virgen
- 2 huevos cocidos picados

Elaboración:

Poner a remojo los garbanzos la víspera.

Al día siguiente, poner una cazuela con agua, el aceite, los ajos, el laurel, el puerro y la cebolla. Cuando hierva el agua, añadir los garbanzos previamente lavados. Dejar hervir, y bajar el fuego, dejando cocer por espacio de 2 horas, añadiendo agua caliente si fuera necesario. Al final de la cocción, añadir el bacalao troceado y las espinacas salteadas con ajo. Poner a punto de sal, incorporar los huevos cocidos, y servir muy caliente.

EL POTAJE ACTUALIZADO

Ingredientes para 4 copas:

- 200 gramos de garbanzos "cocheros"
- 100 gramos de bacalao desalado
- 2 dl de aceite virgen
- 1 casco de cebolla
- 1 diente de ajo
- piel de bacalao
- 1 puerro
- 1 hoja de laurel
- 100 gramos de espinacas en hojas
- Aceite virgen para emulsionar
- 4 huevos de codorniz "poché"

Elaboración:

Remojar los garbanzos la víspera. Al día siguiente, cocer los garbanzos y las pieles de bacalao con los aromáticos. Una vez cocidos los garbanzos, retirar las pieles y las verduras, y triturar en la thermomix emulsionando con aceite de oliva. Reservar al calor. Confitar el bacalao en aceite virgen durante 6 minutos a 60 grados. Separar en lascas y reservar. Saltear las espinacas. Reservar.

Final y presentación:

En el fondo de 4 copas de cocktail, colocar las espinacas salteadas, verter sobre ellas la crema de garbanzos, sobre ella colocar el huevo de codorniz. Coronar con las lascas de bacalao, y un cordón de aceite de confitar.