

BACALAO AJOARRIERO

Ingredientes para 4 personas:

- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 hojas de laurel
- 3 tomates escaldados sin piel
- 300 gramos de bacalao desalado
- 1 cucharada de pimentón de "la vera"
- aceite virgen
- sal si fuera necesario

Elaboración:

Picar las verduras finitas. En una tartera extendida, pochalar las verduras añadiendo en último término el tomate. Dejar hacer 30 minutos a fuego lento. Mientras tanto, blanquear el bacalao en agua hirviendo. Retirar el bacalao, colar el agua y reservar ambos. Deshacemos el bacalao en lascas.

A las verduras pochadas les añadimos el pimentón, lo sofreímos levemente, añadimos el bacalao y un poco de agua de blanquearlo. Dejamos reducir a seco, ponemos a punto de sal y servimos espolvoreado con perejil.

EL AJOARRIERO 2006

Ingredientes para 4 personas:

- *los mismos que para la receta tradicional*
- *... y además...:*
- *4 lomos de bacalao de 100 gramos cada uno envasados al vacío con aceite virgen*
- *4 pieles de bacalao crujientes*
- *2 gramos de agar-agar*
- *2 cucharadas de aceite de hierbas*
- *7,5 gramos de goma "kappa"*
- *8 lascas de bacalao*
- *cebollino picado.*

Elaboración:

Hacer un ajoarriero tradicional, pero con mas agua de cocción. Tritutar en la thermomix, añadiendo el agar-agar. Reservar al calor. Apartar 200 gramos del puré de ajoarriero y gelificarlo con la goma kappa. Extenderlo en una bandeja y una vez frío cortarlo en cuadrados de 2 x 2. con estos cuadros de gelatina de ajoarriero y las lascas de bacalao montar 4 raviolis. Confitar el bacalao en una cazuela con agua 8 minutos.

Final y presentación:

Verter la crema de ajoarriero en el fondo de un plato hondo, sobre ella colocar el bacalao, y sobre éste el raviolí de ajoarriero. Rodear con aceite de hierbas