

BACALAO, PIL-PIL, GUISANTES Y CAVIAR DEL TÍBET

La Mesa de Conus

Ingredientes para 4 pax

600 g de lomo alto de bacalao salado

C/S aceite de oliva suave

1 cabeza de bacalao

80 g de guisantes lágrima

12 g de caviar del Tíbet

ELABORACIÓN

Para el pil-pil:

Envasamos en una bolsa al vacío la cabeza de bacalao con un chorrito de aceite de ajo y guindilla. Confitamos al vapor a 90° / 50 minutos.

Enfriamos, abrimos la bolsa de vacío y vertemos el contenido en un colador chino. Machacamos la cabeza para que suelte toda la gelatina y colamos.

En la Thermomix o robot de cocina, añadimos una cucharada de la gelatina de las cabezas de bacalao a 50° y emulsionamos con aceite de oliva 0,4° hasta conseguir la textura del pil-pil.

Para el bacalao:

Desalamos el lomo de bacalao de la manera tradicional, cambiando el agua cada seis horas durante dos días aproximadamente, según el grosor del lomo. Después lo confitamos a 80° / 15 minutos.

Para los guisantes:

Desgranamos los guisantes y los salteamos con un poco de aceite de ajo, sal y pimienta.

Presentación:

En un plato negro colocamos en el centro el lomo de bacalao confitado, salseamos con el pil-pil y terminamos con los guisantes y el caviar del Tíbet.

Podemos utilizar también bacalao al punto de sal o merluza.