

TEMPURA DE BACALAO CON SALSA ROMESCU

Borja Segura chef de Alma of Spain

Ingredientes para 4 personas

500 g de bacalao

Para la salsa romesco:

2 tomates maduros

3 dientes de ajo

3 c/s de carne de pimiento choricero

1 rebanada de pan

30 g de avellanas o almendras

40 g de aceite de oliva

60 ml de vinagre

Sal

1 c/s de pimentón dulce

1 poquito de cayena (al gusto)

Para la tempura:

100 g de harina de trigo

4 g de levadura

75 ml de cerveza

50 g de agua con gas

Elaboración:

Para la salsa romesco:

Asamos los tomates y los ajos. A continuación tostamos la rebanada de pan y por último añadimos todos los ingredientes en un mortero grande y lo majamos hasta hacer una pasta homogénea. Si no tenemos mortero lo podemos triturar con la batidora o un robot de cocina.

Para la tempura:

Juntamos todos los ingredientes y los batimos energéticamente hasta que se quede una especie de crema sin grumos.

Por último cortamos el bacalao en dados medianos, los bañamos en la tempura y los freímos en abundante aceite hasta que estén dorados.