

PEÑA MUÑOZ

La gran Castilla con sus inmensas tierras de viñedos e historia, excepcionales carnes y guisos, transmitidos de generación en generación... Una gastronomía que sin duda concuerda con los valores de origen y calidad que representan al Skrei noruego... ¡Manos a la obra!

SOPA DE AJO CON TORRIJA Y SKREI.- (Castilla)

Ingredientes:

- 4 lomos de Skrei de 200 gr. cada uno
- 1l de caldo de huesos de jamón y pollo
- 6 dientes de ajo
- 4 rebanadas de pan con miga
- 2 huevos
- AOVE
- Sal
- Pimentón dulce

Elaboración:

En un cazo ponemos el caldo a calentar a fuego medio. Cuando esté caliente apartamos un cazo de cocinar y dejamos que se enfríe.

Rehogamos en una sartén el pimentón y se lo añadimos al caldo. Lo dejamos a fuego bajo unos 30 minutos.

Cortamos el ajo en láminas y lo tostamos en poco aceite. Lo sacamos y reservamos en un papel secante.

En una fuente colocamos las rebanadas de pan y añadimos por encima el cazo que habíamos apartado para que se empape.

Batimos los dos huevos y rebozamos las rebanadas de pan para hacer nuestra torrija.

En una sartén ponemos aceite abundante. Lo calentamos y freímos las torrijas.

Reservamos.

En otra sartén ponemos un poquito de aceite y colocamos el bacalao primero por la parte de la piel. Lo hacemos a la plancha por un lado y por otro.

Presentación:

En un plato hondo ponemos un fondo de caldo e incorporamos la torrija. Sobre esta el lomo de Skrei y unos trocitos del ajo tostado laminado.

PASOS

Paso 1: Rehogado de la sartén del pimentón añadiéndolo al caldo

Paso 2: Tostado de los ajos

Paso 3: Elaboración de la torrija y sellado del Skrei.

Paso 4: emplatar