

BACALAO CON LANGOSTINOS Y PURÉ DE PATATAS

INGREDIENTES: Para 4 personas:

- 4 raciones de bacalao de 150 a 200 gr.
- 150 cl. Aceíte de oliva virgen extra
- 1 cabeza de ajos
- 16 langostinos (tamaño al gusto)
- 500 gr. Patatas peladas
- 100 cl. Leche
- Sal y pimienta blanca molida



ELABORACIÓN:

Si el bacalao es salao, debemos seguir el procedimiento de desalado correspondiente, a saber mínimo 24 horas en agua cambiando esta al menos 3 veces, dependiendo del grosor del bacalao. También podéis usar un filete de bacalao congelado al punto de sal, mucho más económico y fácil de trabajar para los más noveles.

Pelamos los langostinos y reservamos las cabezas por un lado y las colas por otro.

Pelamos los ajos y los cortamos, así mismo hacemos con las patatas, que después pondremos a cocer con agua y sal, después de unos 20 minutos estarán bien tiernas, las apartamos y escurrimos, hacemos un puré al que añadiremos la leche y un chorreón de aceite de oliva, así como sal y pimienta blanca molida. Reservamos

Una vez en su punto el bacalao, ponemos el aceite en una sartén, con los ajos y cuando estén dorados añadimos las cabezas de los langostinos y presionamos para sacar todo el jugo de las mismas. Ahora sacamos esto de la sartén, dejando solo el aceite y aquí incorporamos el bacalao a fuego moderado, como si quisiéramos confitarlo, añadimos los langostinos y podemos tapar la sartén. Dejamos cocinar hasta que se puedan despegar las lascas del bacalao.

Sacamos el bacalao y lo hacemos lascas y por otro lado batimos el aceite con la batidora para emulsionarlo, podemos añadirle si es nuestro gusto los ajos que antes habíamos apartado, así la salsa tendrá más fuerza.

PRESENTACIÓN: moldeamos el puré al fondo del plato, encima las lascas del bacalao y los langostinos, y encima o alrededor la salsa. Podemos decorar con un crujiente de piel de bacalao, de perejil o lo que se os ocurra.