

TORTITAS DE BACALAO CON PILPIL Y VERDURITAS

INGREDIENTES:

- *PARA LAS TORTITAS:* 400 gr. de patata pelada, 200 gr. de bacalao desalado sin piel ni espinas, 2dl. leche, sal, pimienta molida blanca, nuez moscada, aceite de oliva virgen, pasta brick.
- *PARA EL PILPIL:* las espinas y piel del bacalao desalado, 150 cl. de aceite de oliva, 2 dientes de ajo en rodajas, media guindilla picante, 8 gambas peladas, virutas de lomo de bacalao desalado
- *PARA LAS VERDURITAS:* aceite de oliva, cebolla, calabacín, berenjena, zanahoria, champiñón.

ELABORACIÓN:

1º. Ponemos a cocer las patatas en trozos con agua y sal, pasados 10 o 12 minutos hirviendo, escurrimos el agua, añadimos la leche y los trozos de bacalao, hervimos, sacamos el bacalao y dejamos cocer la patata hasta que esté tierna. Hacemos un puré con las patatas y el bacalao, leche, sal, pimienta blanca, nuez moscada y un chorrito de aceite de oliva.

Hacemos un círculo de pasta brick de unos 18-20 cm. ponemos en el centro un aro y el puré, envolvemos, pintamos ligeramente con aceite y horneamos 18-20 minutos a 170°C.

2º. Mientras, ponemos el aceite de oliva en un cazo, calentamos ponemos las rodajas de ajo, dejamos dorar, añadimos la guindilla, las gambas y las virutas de bacalao, sólo un momento y apartamos, dejamos que se atempere un poco el aceite, añadimos las pieles y espinas del bacalao y pasamos a fuego suave, moviendo circularmente el cazo para conseguir un buen pil pil, si es necesario añadimos unas gotas de agua. Colamos y dejamos que se enfríe un poco. Antes de servir pasamos la túrmix que nos ayudará a trabar la salsa.

3º. torneamos los champiñones, cortamos las demás verduritas en cuadrillos y las salteamos.

Emplatamos: primero una cucharada de la verdura salteada, el champiñón torneado a la plancha, un trozo de la piel del bacalao al pilpil, un par de gambas y unas virutas del bacalao, unas rodajas de los ajos fritos, y enseguida que sale del horno la tortita la colocamos estratégicamente al norte, para que no quite el sol a lo demás. Alrededor, un chorrito de salsa.

