

## Bacalao Confitado Con Calabaza Y Patata Violeta

**INGREDIENTES:** para 4 personas.

- 800 gr. de bacalao a punto de sal
- Calabaza
- 250 gr. de patata violeta
- 50 gr. mantequilla
- Un chorreón de leche
- 200 gr. de patata blanca
- Aceite de oliva virgen extra
- Ajos
- Cebolla puerro
- Sal y pimienta molida



### **ELABORACIÓN:**

Lavamos y ponemos a cocer las patatas sin pelar, cada color por su sitio. Con la morada, una vez tierna, la pelamos, pasamos por pasapurés, apartamos una poca para hacer un crujiente y con la demás elaboramos un puré, añadiendo mantequilla, leche, sal y pimienta. Con la blanca una vez pasada por el pasapurés, sazonomos y elaboramos el crujiente.

Para elaborar el crujiente: sobre un papel sulfurizado o de horno, y utilizando una manga hacemos tiras de los dos purés, colocamos encima otro papel un poco engrasado, y utilizando el rodillo aplastamos muy fino, quitamos el papel de encima y ponemos al horno a 100°C al menos 20 min.

Hacemos unos círculos de calabaza de siete u ocho centímetros de ancho y medio de grosor, reservamos. Marcamos en sartén aceitada y muy caliente a la hora de emplatar.

Con los recortes de la calabaza hacemos una crema, marcando en aceite de oliva un poco de cebolla, puerro, calabaza, poca agua dejamos cocer todo y luego trituramos y colamos, ponemos a punto de sal y pimienta y reservamos, mejor al baño maría.

Aparte confitamos el bacalao, que lo habremos cortado en ocho trozos de unos 100 gr., sumergiéndolo en aceite de oliva virgen extra y el fuego al mínimo, con unos ajos rotos. Mantenemos siempre a baja temperatura, 70-80°C, unos diez minutos serán suficientes, dependiendo claro está, del grosor del bacalao.

**EMPLATADO:** sobre unos rosetones de puré de patata violeta, colocamos el círculo de calabaza, un trozo de bacalao, y el otro recostado sobre este, un trozo del crujiente de los dos colores encima. Y un chorrillo de la crema de calabaza a modo de salsa.