

• BACALAO CONFITADO CON MOUSSELINA DE AJOS Y PÉTALOS DE FLORES

INGREDIENTES 4 unidades - 30 min - Dificultad: fácil

- 4 Tacos de lomo de bacalao desalado
- 4 Ajos tiernos
- ¼ de manojo de cebollino
- 500 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- 1 huevo
- Pétalos de flores

ELABORACIÓN

- Pelar el ajo y blanquear dos veces
- Calentar el aceite a 70°C aprox. Sumergir el bacalao y los ajos tiernos. Sacar los tacos de bacalao a los 5 min aprox y los ajos tiernos a los 10 minutos.
- Triturar el cebollino con parte del aceite de confitar.
- Hacer una mayonesa con el ajo blanqueado, el aceite de confitar y el huevo. Poner a punto de sal.
- Poner un punto de mayonesa de ajo en cada plato.
- Encima poner el taco de bacalao y el ajo tierno pelado.
- Manchar el plato con aceite de cebollino y aceite de confitar el bacalao.
- Poner encima los pétalos de flores.

