

Alumna: Alexandra Luque Azores

TAPA: Lingote de Bacalao con sus callos confitados, gelatina de Passion y perlas de Oliva.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

Bacalao: (Bacalao, Aceite)

Cortar el Bacalao en forma de lingote para poder introducirlo en un cortapastas rectangular.

Filmar el cortapastas para evitar que se pegue el Bacalao e introducirlo.

Confitar en aceite sin que llegue a hervir.

Fumet de Bacalao: (Media cabeza de Ajos, Hebras de Azafrán, 2 Hojas de Laurel, Guindilla Cayena, Sal, Pieles de Bacalao, Agua)

Introducir todos los ingredientes en un rondón pequeño y dejarlo a fuego muy lento durante unos 25 minutos para conseguir una textura gelatinosa propia del bacalao en el caldo.

Callos: (Callos , Fumet de Bacalao)

Confitar los callos del Bacalao en el Fumet elaborado anteriormente hasta que queden blandos. (20minutos)

Reservaremos una parte de los callos para secarlos en el horno y picarlos muy finos para ponerlos de crujiente sobre el lomo del bacalao.

Perlas de Oliva: (Isomalt , Aceite de Oliva)

Calentar el Isomalt e introducir un descorazonador. Cuando tengamos una pompa formada, iremos echando gotas de oliva sobre ella hasta conseguir perlas.

Gelatina de Té Passion y Mango: (75 gr de Té Passion, 75gr de Zumo de Mango, 3 colas)

Calentar todo en un cazo hasta que se disuelvan las colas y enfriar. Enfriaremos en un molde en forma de Pirámide.

