

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 trozos de bacalao desalado, de 170 g cada uno
- 12 frutas de la pasión
- 250 ml de zumo de fruta de la pasión
- 6 patatas
- 1 puñado de canónigos
- Agua
- 1 diente de ajo
- 2 vainas de vainilla
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Para la salsa: Parte las frutas de la pasión por la mitad y vacíalas. Pon la pulpa en un cazo y mézclala con el zumo de fruta de la pasión (maracuyá). Deja reducir. Abre la vaina de vainilla, retira las semillas y añádelas al cazo. Remueve. Pon a cocer las patatas (con piel) en un cazo con abundante agua fría y una pizca de sal gruesa. Cocina a fuego fuerte hasta que comience a hervir. Baja el fuego y cocina suavemente durante 25 minutos para evitar que se deshagan. Escurre y pártelas por la mitad. Dora las patatas en una sartén con un poco de aceite. Espolvorea con una pizca de pimienta y agrega el diente de ajo machacado. Fríe los lomos de bacalao con la piel hacia arriba en una sartén con un chorrito de aceite y espolvorea con una pizca de pimienta. Retira, colócalo en una fuente apta para el horno y báñalo con la salsa de la pasión. Precalienta el horno y hornea a 180° C, durante 12 minutos. A mitad de la cocción, báñalo con la misma salsa. Para el aceite de vainilla, abre la otra vaina de vainilla (resérvala), retira las semillas y ponlas en un bol con un buen chorro de aceite. Remueve. Pon los canónigos en un bol y aliñalos con una pizca de sal y el aceite de vainilla.