

APERITIVO DE BACALAO SOBRE PURÉ DE CALABAZA EN VASITOS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

En la mezcla de el dulzor de la calabaza con el bacalao es una mezcla exquisita de sabor

Descripción:

Este aperitivo es delicioso, se toma templado y se puede hacer con antelación y después calentar un poco al microondas. Seguro que os gustará. Lo podéis hacer con migas de bacalao o con recortes que os queden queden de haber hecho un plato de bacalao.

Ingredientes para 3 personas :

- Migas de Bacalao desalado
- -Aceite de oliva
- 200 gr de calabaza
- .- 50gr de queso de untar light
- !/2 cebolla
- 1 trocito de blanco de puerro
- Sal, pimienta
- 100 gr de jamón serrano

Preparación:

Paso 1

Se pone el bacalao a desalar, al menos 24 horas, en agua fría y se cambia el agua unas dos o tres veces. Una vez desalado, se seca y se pone en aceite de oliva con un diente de ajo, después a confitar durante unos 15 minutos a fuego suave. Una vez confitado, se saca y se reserva. Se pone en una olla, un poco de aceite de oliva virgen extra, se añade un trozo de puerro en trocitos pequeños y media cebolla, cuando está frito, se añade medio kilo de calabaza, se rehoga y se agrega un poco de agua que la cubra, se añade sal y pimienta y se cuece hasta que esté tierna se bate y se añade el queso así esta un poquito mas suave. MONTAJE: Se monta en un vasito, porque queda más bonito. Se pone el bacalao desmigado en la parte de abajo mezclado con un poco de jamón serrano, encima se pone un poco de crema de calabaza, después se decora con una flor de jamón serrano y unas tiras de calabaza a la plancha.

