

Carpaccio de Bacalao con espuma de olivas negras



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

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** Beatriz Sarrion



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Caro

El truco de esta receta:

El bouquet central debe contener la ensalada en su justa medida y no abusar ni intentar tapar con ella el carpaccio de bacalao.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 150gr de Bacalao Carpaccio
- 100gr de Marinada líquida de aromáticas frescas
- 200gr de Olivas negras
- 1 litro de Leche
- 2 cucharadas de Aceite de girasol
- Noodles de arroz
- 80gr de Mezclum

Preparación:

Paso 1

Cortar el Bacalao (150gr. sobre báscula con plato y tara) y reservar en estilo carpaccio sobre un plato el cual habremos pincelado con vinagreta.

Paso 2

Infusionar las olivas negras sin hueso en leche, una vez templada triturar en la termomix y ligar con aceite de girasol, meter en sifón previamente COLADO, Cerrar, cargar y reservar en frío.

Paso 3

Cortar los morros de bacalao,

Paso 4

Montaje: 1) Sobre el carpaccio de bacalao, aceite. 2) Encima dispondremos las ensaladas DEBIDAMENTE

aliñadas 3) Terminar la ensalada con unas semillas de amapola 4) Paralelamente a el bouquet pondremos capuchina de aceitunas negras