

# Carpaccio de Bacalao con espuma de olivas negras



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** JuanRa Aparisi **Recetizador:** jose zelada



**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*