



AJOBACALAO

PREPARACIÓN:

1- Coloque el bacalao en el cestillo, añada dos guindillas y cubra el bacalao con agua. Programe 15min/Varoma/vel 1.

2- Cuando acabe, deje enfriar. Retire del bacalao la piel y las espinas (todas las espinas), y desmenúcelo. Reserve el caldo de la cocción.

3- Pele los dientes de ajo, corte el pan en trozos medianos, e introdúzcalo en el vaso junto con la pimienta molida y el pimentón.

4- Programe 10 seg/velocidad progresiva 5-10.

5- Añada a la THERMOMIX 200 gramos de aceite y 180 gramos de caldo de cocción del bacalao. Programe 5min/vaso cerrado/velocidad espiga(amasar)

6- Añada el bacalao desmenuzado, 200 gramos, programe 5min/vaso cerrado/velocidad espiga (amasar).

7- Colocar el un envase y dejar reposar una hora en el frigorífico, y ya está el plato terminado.

SUGERENCIA: Servir frío, con tostadas de pan, como si fuese un paté. Conservar en frigorífico.

INGREDIENTES:

- 500 gramos de bacalao.
(200 g de bacalao desmigado)
- 200 gramos de aceite de oliva virgen extra (que no amargue).
- 3 dientes de ajo.
- 250 gramos de pan.
- Pimienta molida
- Pimentón
- Guindilla.