

Bacalao con crema de champiñones

Ingredientes:

1 lomo de bacalao desalado
2 pimientos rojos
1 bandeja de champiñones
1 puerro
1 cebolla tierna
3 dientes de ajo
Guindilla roja
Mantequilla
Aceite
Sal
Pimienta
Romero
Caldo de verduras

Preparación:

Empezaremos nuestro bacalao a la crema de champiñones masajeando los pimientos con las manos untadas en aceite, los salamos y los metemos al horno precalentado a 200 Cº. Los tendremos media hora, dándoles la vuelta de vez en cuando hasta que se empiece a ennegrecer la piel.

Sacamos los pimientos y los tapamos con papel albal dejándolos reposar, a la vez que se templan.

Para la crema de champiñones: Ponemos a pochar en una cazuela no muy grande la cebolleta picada muy fina a fuego lento con la mantequilla. Cuando esté transparente, subimos a fuego medio y añadimos los champiñones bien limpios y fileteados.

Añadimos unas hojitas de romero, sal, pimienta y vamos removiendo hasta que coja color.

En ese momento, añadimos lo blanco del puerro cortado en rodajas, rehogamos rápidamente y cubrimos con el caldo de verduras.

Lo dejamos cocer a fuego lento 15 minutos y trituramos en la turmix y pasamos por un chino hasta conseguir una crema de champiñones fina.

Para el bacalao: Ponemos bastante aceite en un sartén pequeña y doramos los dientes de ajo fileteados. Los reservamos.

Bajamos el fuego y confitamos durante cinco minutos el bacalao.

Servimos una base de crema, encima el bacalao y los pimientos, pelados y cortados en tiras anchas. Ponemos por encima los dientes de ajo dorados y tegamos con un hilillo de aceite.

Y ya tenemos nuestro bacalao con crema de champiñones.