



BACALAO GRATINADO AL AROMA DEL AJO SOBRE FRITADA

Ingredientes/cantidades
Vino blanco
lomos de bacalao
Para el pisto:
1 calabacín
1 cebolla
1 zanahoria
1 berenjena
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
2 dientes de ajo
45 gr de jamón serrano
Tomate frito o triturado
Sal, pimienta, laurel y pimentón dulce
Para el alioli:
1 diente de ajo
1 huevo
Aceite de girasol
Sal y limón o vinagre

PARA EL ALIOLI:

En un vaso batidor ponemos el ajo pelado, la sal, el zumo de limón o vinagre y tres partes de aceite de girasol tomando como referencia el volumen ocupado por el huevo, metemos en el vaso la túrmix a máxima potencia y la mantenemos sin mover unos 10 segundos, a continuación, subimos la túrmix recta un poquito y bajamos de golpe, subimos un poquito más la túrmix y bajamos de golpe de nuevo y repetimos esta operación hasta que nos quede el alioli totalmente emulsionado.

PARA LA FRITADA:

Ponemos los ajos picados o laminados al fuego con un poquito de aceite en una sartén, una vez empiezan a dorar añadimos la zanahoria cortad cuadraditos o rodajas finas partidas en 4, añadimos la cebolla y los pimientos cortado en daditos de más o menos 1 cm, y dejamos que se pochén, cuando están casi pochados añadimos el calabacín cortado en daditos, dejamos que poche y añadimos la berenjena cortad también en daditos, dejamos pochar y añadimos el jamón y el laurel, rehogamos ligeramente y añadimos el pimentón y a continuación el tomate, rectificamos de sal y pimienta (e incluso de azúcar si hiciera falta) y reservamos.

TERMINACION:

Cortamos el bacalao al gusto, lo disponemos en una bandeja de horno con papel sulfurizado, lo remojaamos con un poquito de aceite de oliva y una chorradita de vino blanco, e introducimos al horno a 180° unos 5 minutos (si el bacalao es muy ancho lo dejaremos 1 o 2 minutos más...)

Pasado este tiempo, lo sacamos del horno y dejamos que pierda un poco de calor, a continuación, cubrimos el bacalao con el alioli con ayuda de una manga pastelera...o en su defecto con una cuchara, e introducimos de nuevo al horno esta vez a 200-220°C o lo gratinamos en la salamandra para que se gratine el alioli.

Servimos el bacalao con una base de pisto.