



LASCAS de BACALAO, MIEL, MANZANA, MEMBRILLO y QUESO



MANUEL COUÑAGO CORUJERIA

Restaurante O'pazo Couñago
SALAMANCA

INGREDIENTES

Bacalao (desalado 48 horas, cambiándola cada 8 horas) 800 gr.
/ Manzanas medianas Granny Smyth 2 ud. / Nata 250 ml. / Vino
blanco (pref. Albariño) 100 ml. / Miel de Valero 75 ml. / Queso
Arribes de Salamanca (reservamos 50 gr.) 200 gr. / Aceite de
oliva virgen 125 ml. / Pimienta blanca recién molida 1 gr. / Dulce
de membrillo extra 100 gr. / Sal

Tiempo de Elaboración: 35'. Desalado del bacalao 72 h.

ELABORACIÓN

Asamos el bacalao bien seco, junto con aceite de oliva virgen extra, a unos 180° centígrados durante unos 8 minutos; dejamos enfriar y sacamos las lascas de bacalao lo más enteras posibles, y lo conservamos con un chorro de aceite.

Ponemos en una sartén la nata con la miel, un poco de pimienta blanca y el queso troceado (para que sea más sencillo que se funda). Lo dejamos reducir un tercio y añadimos las lascas de bacalao. Rectificamos de sal en caso de que se necesite.

Cortamos la manzana con un cortafiambres en láminas muy finas, haciendo pequeños cilindros; la cocinamos en el microondas durante un minuto y medio al máximo de potencia; los desmontamos y los rellenamos con unas finas capas de membrillo. Los cubrimos con un poco de azúcar y la caramelizamos (es preferible caramelizar en el momento de servir el plato en la mesa).

PRESENTACIÓN

Ponemos en el fondo del plato un poco de jugo generado por la nata, el queso y la miel. Encima ponemos unas lascas de bacalao. En un lateral, los cilindros de manzana caramelizada con membrillo. Rallamos con un microplane los 50 gramos de queso que hemos reservado, y ponemos encima del bacalao una pequeña nube de queso, la cual se funde lentamente con el calor que desprenden las lascas de bacalao. Sugerencia podemos decorar con unos germinados.