



Bacalao Skrei al papillot

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1.2 kg de *Bacalao Skrei*
- 1 Ud. de *Cebolla cruda dulce*
- 1 Rama(s) de *Tomatitos en rama*
- 1 Ud. de *Zanahoria cruda*
- 300 g de *Almejas gallegas*
- 1/2 Vaso(s) de *Vino blanco*
- *Sal*
- *Pimienta negra molida*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Hojas de laurel*

Preparación

Paso 1 - Preparación

Previamente habremos puesto las almejas en agua con abundante sal, para que desprendan la posible arena que pueda contener su interior.

Pelaremos y cortaremos la cebolla, en finos gajos, y también haremos lo mismo con la zanahoria, pero esta la cortaremos en tiras también poco gruesas.

Prepararemos en un recipiente o sobre una plancha, papel de plata para ir colocando los ingredientes.

Paso 2 - Cocción

Primero colocaremos el bacalao, seguidamente el laurel, la cebolla, y la zanahoria a modo de decoración. Añadiremos los tomatitos y lo bañaremos todo, con un vasito de vino blanco para cocinar, en mi caso *Gran Chef*, que es un vino macerado a las 11 hierbas aromáticas. (Es de la casa *Bodegas Pinord*, y es fácil encontrarlo en mercados o supermercados a un precio bastante asequible).

Una vez ya todo preparado, sellaremos con papel de plata y lo pondremos a fuego medio, para que la cebolla pueda quedar tierna.

Paso 3 - Emplatado

Mientras el bacalao se está haciendo al papillot, procederemos, a escurrir las almejas y las abriremos al vapor, salpimentándolas ligeramente, con pimienta negra molida.

Cuando el envoltorio del papillot está inflado, podemos decir que la cocción ha terminado. Más



Recetus - Bacalao Skrei al papillot

Tu comunidad de cocina

recetus.com

o menos, en este caso han sido unas 15, depende del grosor del pescado y de los ingredientes que añadiremos. También podéis cocinar al papillot en horno a 180 grados.

Solo queda añadir las almejas al emplatar.

¡Buen provecho!