



Dificultad

Fácil



Cocina

Mediterránea



4 Comensales



Tiempo

20 minutos



Variedad

Spring Violeta

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Violeta
- 200 gr de Bacalao Desalado
- 2 Pimientos Verdes Italianos
- 8 Huevos
- 40 ml de Nata Líquida
- 1 Guindilla Seca
- Eneldo Fresco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Revolto de Bacalao y Ajo Spring Violeta



1. Pelamos los 4 dientes de Ajo Spring Violeta y los laminamos finamente.
2. Cortamos la Guindilla en rodajas finas.
3. Retiramos las pepitas del Pimiento Verde y lo cortamos en cuadraditos pequeños.
4. Cortamos el Bacalao desalado en dados pequeños.
5. En una sartén antiadherente a fuego medio, vertemos un chorrito de Aceite y añadimos el Ajo y la Guindilla.
6. Salteamos durante unos minutos e incorporamos el Pimiento Verde. Cuando empiece a pocharse añadimos el Bacalao y dejamos cocinar 5 minutos.
7. Añadimos los huevos y, cuando empiece a cuajar la clara, removemos bien.
8. Vertemos la nata, removemos y rectificamos de Sal.

Terminado del Plato

9. En un plato llano y con la ayuda de un molde circular, introduciremos el revuelto e iremos presionando ligeramente con la cuchara hacia abajo, para que el revuelto mantenga la forma una vez que quitemos el molde.
10. Decoramos con Eneldo fresco y con unas rodajas de Guindilla.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Podemos enriquecer nuestra elaboración con Cebolla o Pimiento Rojo, todo picado y pochado.
- Al cocinar con Bacalao desalado debemos tener cuidado con la Sal, pues siempre tendrá un sabor más salado que el Bacalao Fresco.