

Bacallaret con fideos negros y allioli

Ingredientes:

- 4 filetes de bacalladets de 150 gr.
- 4 higaditos de bacalladet.
- aceite oliva
- sal /pimienta

Allioli cremoso

Poner en el vaso de la batidora 3 dientes de ajo blanqueados, 1 huevo, 200 gr. de aceite oliva, sal y pimienta. Montar con la batidora y añadir al final 50 gr. de caldo de gallina. Reservar.

Fideos negros

Rehogar en una paella 100 gr. de fideos finos con un poco de aceite de oliva hasta que se queden doraditos. Añadir un poco de cebolla y de sepia picada. Salpimentar y recubrir de caldo de pescado y tinta de sepia. Cocer hasta reducción total.

Salpimentar y pintar con aceite de oliva el pescado.

Poner a cocer en una sartén antiadherente del lado de la piel hasta que quede crujiente, darle la vuelta y reservar.

Cortar el hígado a daditos, salpimentar y saltearlos a fuego vivo, reservar.

Poner un poco de fideos negros en el centro del plato, el pescado por encima, un poco de allioli alrededor, y salpicar con los trocitos de hígado y cebollino picado.

Bon profit