



BACALAO CON SALSA CALIENTE DE ALMENDRAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 350 g de bacalao desmigado
- 2 dientes de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- 600 g de tomate tipo pera
- 40 g de azúcar
- 5 g de romero
- sal
- Para la salsa:
- 1 diente de ajo
- 100 g de almendras
- 20 g de aceite de oliva
- 20 ml de vinagre
- 200 ml de agua
- sal

LA PREPARACIÓN

- Deja cocer a fuego lento hasta que se consuma el líquido y queden confitados en el aceite.
- Coloca el bacalao a remojo en agua durante unas 2 horas, comprueba el punto de sal y escurre.
- Fríe el ajo picado en el aceite caliente y rehoga las migas de bacalao hasta que se impregnen bien.
- Tritura el ajo con las almendras y sal gorda, añade el aceite y el vinagre, bate, sazona y aclara con



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 16.9 g	Grasas 29.7 g
Kcal 434	Proteínas 22.2 g

agua.

- Calienta la salsa de almendras a fuego suave, moviendo sin parar.
- Pon un aro en los platos y coloca capas de tomate confitado y de migas de bacalao, todo caliente. Quita el aro y riega con la salsa caliente también.