

Nombre: MARGARITA OROZCO MARTIN

RECETA DE COCINA

INGREDIENTES :

250 gr. bacalao desalado
150 gr. almendras
1 manzana y media
1 diente de ajo
Vinagre de jerez
Aceite de oliva virgen
Agua
1 naranja o 1,5 mandarina (o cualquier otro cítrico)
1 vaso de vino dulce (tipo Pedro Ximenez) o vino tinto
2 chdas de perlas de tapioca

ELABORACIÓN

Poner en remojo las almendras entre 7-10 horas.
Hacer lascas o desmigalar el bacalao. Y dejarlo macerar en la nevera con el zumo de la naranja y unas 5 cucharadas de aceite de oliva. Mejor de un día para otro.
Cocer en agua con sal las perlas de tapioca, echarlas cuando el agua rompa a hervir, y no dejar de remover. En cuanto veamos que están transparentes pero les queda un puntito blanco, se cuelean. Y acto seguido se refrescan para parar la cocción. Después cocerlas de nuevo con el vaso de vino dulce (si usamos tinto añadir una cucharadita de azúcar). Deben quedar blanditas como si fueran gominolas.
Hacemos el ajo blanco: triturar las almendras, los trozos de manzana pelada, el diente de ajo, con el aceite, el vinagre y el agua (estos ingredientes al gusto). No dejarlo muy líquido. Rectificamos de sal.
En una copa de coctel ponemos el bacalao macerado, rellenamos con el ajo blanco con manzana y acompañamos con las perlas de tapioca, ralladura de naranja y un hilo del aceite con naranja de la maceración del bacalao.
¡¡¡Y a disfrutar!!!

RELACIÓN CON LECTURAS

El destino ha resuelto que la obra del gallego Alvaro Cunqueiro "La Cocina Cristiana de Occidente" haya sido la elegida. He querido hacer una receta que aunase el pescado que comparten tanto los gastrónomos de Bilbao y San Sebastián como el cónsul de Reikiavik (bacalao), el plato de la cocina imperial romana (ajo blanco), las hormigas saubas (falso caviar) y los diacitrones del libro del Buen Amor (cítricos).

Y así surge: **Bacalao al aroma de naranja acompañado de ajo blanco con manzana y falso caviar**