

***TITULO*: Bacalao Merimée** (Bacalao en tempura con salsa de leguminosas y guisantes).

***AUTOR*:** Sergio Linares Muñoz.

**Plato con comida

Descripción generada automáticamente**

* **INGREDIENTES (4 personas):**

*Para el bacalao:*

* 500 g de Lomo de Bacalao salado.
* 2 dl. Aceite oliva virgen extra arbequina Valderrama.

*Para la tempura:*

* 40 cl. Agua muy fría.
* 1 Yema de huevo.
* 2 g Miel Madrid.
* 120 g Harina de trigo.
* 60 g de Maicena.
* 3 g Sal.

*Para la salsa:*

* 150 g garbanzo Pedrosillano. (Previo a mojo en agua caliente con una pizca de bicarbonato).
* 300 g Congrio cerrado.
* 150 ml Vino blanco verdejo Vizar.
* 50 ml Vermut blanco.
* 200 g Zanahoria.
* 200 g Cebolla.
* 100 g Bulbo hinojo.
* 100 g Puerro.
* 15 g Ajo.
* 4 g Maicena.

*Otros:*

* 60 g de Guisantes.
* 3 dl. De Agua.
* Pétalo de flor pensamiento. (Opcional).
* **ELABORACIÓN:**

*Para el bacalao:*

1. Cortar el lomo de bacalao en cuatro porciones de 125 gramos aproximadamente.
2. Poner a desalar en agua fría en la nevera durante dos días cambiando el agua cada ocho horas.
3. Escurrir bien y pasar el bacalao por la tempura.
4. Freír en el aceite de oliva virgen extra a 180ºC.
5. Escurrir y reservar para el emplatado.

*Para la tempura:*

1. Preparar la tempura mezclando, las dos harinas, la miel, la sal, la yema de huevo y el agua muy fría.
2. No debe quedar completamente uniforme y liso. Pero debe quedar con una textura no muy líquida para que se pegue del bacalao.

*Para la salsa:*

1. Picar todas las hortalizas, zanahoria, cebolla, ajo, hinojo y puerro una vez limpias en cubos de 1cm x 1cm aproximadamente.
2. Trocear el congrio en dados pequeños. Dorar el congrio en una olla y retirarlo.
3. Pochar la verdura en la misma olla donde doramos el congrio.
4. Cuando esté bien pochado incorporar el congrio y los licores, vino blanco y vermut y dejar evaporar el alcohol.
5. Añadir el agua mineral y cuando comience el hervor incorporar los garbanzos escurridos y dejar cocer 45 minutos.
6. Colar el caldo.
7. Lo espesamos con maicena.
8. Lo ponemos a punto de sal y reservamos.

*Otros:*

1. Cocer los guisantes en el agua durante tres minutos.
2. Refrescar, y repelarles (no es obligatorio, pero marca la diferencia).
3. Escoger unos pétalos de pensamiento.

* **PRESENTACIÓN:**

Disponemos el bacalao en tempura en el centro del plato. Salseamos alrededor del bacalao y terminamos con los guisantes dispersos por la salsa y un pétalo encima del bacalao.

**BIOGRAFÍA DEL AUTOR DE LA RECETA:**

Sergio Linares Muñoz autóctono de Cantabria y residente en Burgos, España. Es profesor de gastronomía en un instituto de formación profesional. Actualmente graduando en pedagogía. Apasionado de la gastronomía. Cocinero en casa. Inquieto y autodidacta a través de libros, páginas web, viajes, visita a mercados y fiel comensal. Actualmente colabora con un grupo de PNI realizando cursos de salud y alimentación sobre microbiota.

**RELACIÓN CON LECTURAS:**

La receta está basada en la lectura de La Casa de Lúculo o El Arte de Comer, Copyright símbolo icono vector ilustración eps 10 stock image | Vector  Premium Julio Camba ,1929. Basada en la novela publicada por Espasa Calpe de 1983. El espíritu viajero de Julio Camba le permitió conocer de primera mano comidas y bebidas de varios países. De ahí la lectura que nos lleva a realizar la receta propuesta.

Esta receta parte de la autoridad en cuestiones gastronómicas como se describe en el capítulo de Hors D´Oeuvre, de ahí que el nombre de la elaboración esté dedicado a la viajera Merimée.

No hay receta ni elaboración que se precie sin un buen producto y una buena técnica de ahí que Julio dedique un capítulo a la teoría de los alimentos. Albumina, almidones, carbono y ázoe química que forma parte de la cocina. Nuestro bacalao compuesto de gelatina propia e impregnado de tempura, con base de almidón frito en abundante oro líquido rico en polifenoles, nos da muestra del conocimiento que la ciencia aporta a la gastronomía.

Deteniéndonos en las menciones de Julio a la geografía culinaria y el origen religioso, elegimos el bacalao en salazón como producto de larga vida, con múltiples aplicaciones que siempre se ha encontrado en las despensas españolas gracias a su larga y fácil conservación al aplicarle otra ciencia, la salazón. En cuanto al origen religioso basamos el plato en un bacalao acompañado de caldo de garbanzos lo que representa una adaptación del famoso plato de cuaresma Potaje de Vigilia.

Seguimos avanzando en la lectura y llegamos a la técnica culinaria. Asados, frituras, salsas y estofados, nos hemos decantado por la fritura en el producto principal el bacalao sumergido en aceite de oliva virgen extra, previo rebozo por una mezcla almidonada que proporciona una capa crujiente exterior y una jugosidad extrema del pescado en su interior. Como bien dice Julio, un pescado bien frito no sabe aceite, sino a pescado. Por otro lado, la salsa basada en la cocción lenta y suave de leguminosas “el garbanzo”. Los garbanzos según nos explica el libro son la base del cocido o puchero y este cocido que solemos considerar como plato nacional no tiene más de nacional que los propios garbanzos. Como recurso para ablandar estos usamos el bicarbonato cuyo asombro lleva a Julio que se ofrezca en este país en los cafés como si de azúcar se tratase. A este caldo le acompañan las hortalizas bien sazonadas y ligadas en este caso con almidón para dar textura. Para hacer una buena salsa hay que contar como bien se referencia en la página ochenta y nueve el Observatorio Astronómico. Una pequeña depresión que exista en el mar de Irlanda o en las Azores puede echarla completamente a perder.

Seguimos avanzando en la lectura para adentrarnos en otras Cocinas como decía “Talleyrand” No se puede hacer una buena política con mala cocina. Para nuestra elaboración nos inspira China con sus tempuras y Francia con sus terciopeladas y untuosas salsas.

Para tomar este plato debemos de tomar las pautas establecidas en la ordenación de una comida: Primero hay que entonar el estómago, luego hacer de boca, y únicamente después de preparados estómago y boca, debe comparecer el plato sobre la mesa. Naturalmente debe ser un plato serio y substantivo, y no se va a saltar sin transición de el a los postres. Es preciso redondear la curva hasta que la comida forme un círculo perfecto… con nuestro bacalao. Y qué decir de un buen maridaje con un buen vino como dice el proverbio francés de la página ciento veinte tres.

Ne sois pas un homme ordinaire,

Bois le grand vin dans un grand verre…

Y no se olvide de llevar a cabo las normas del perfecto invitado. ¡Buen Provecho!