

BACALAO AL PILPIL + CREMA DE VERDURAS

Ingredientes

Para el bacalao

- 6 lomos de bacalao desalado
- 300 g de aceite de oliva
- 5 dientes de ajo en láminas
- 1 trozo de guindilla seca (cortada en aros bien pequeños)
- 20 g de agua

Crema de verduras

- 300 g de patatas
- 1 tomate cortado en dos
- 80 g de cebolla cortada en dos
- 1 diente de ajo
- 400 g de verduras variadas (zanahoria, nabo, puerro,...) cortadas en trozos
- 1 pastilla caldo (casera a ser posible) o sal al gusto
- 1 pellizco de pimienta molida
- 600 g de agua
- 20g de mantequilla o aceite de oliva

Preparación

1. Pon en el vaso el aceite, los ajos y la guindilla y programa **12 min/120°C/giro inverso/vel cuchara**.
2. Mientras tanto pon los lomos de bacalao con la piel hacia abajo en una bolsa de asar. Cuela el aceite y reserva el ajo y la guindilla. Vierta el aceite colado en la bolsa de asar junto con los lomos de bacalao y ciérrala.
3. Pon el agua y las verduras de la crema en el vaso. Coloca el Varoma en su posición, Ponga la mariposa tumbada en la base con la bolsa de asar encima (la mariposa permite que la bolsa no tape todos los agujeros del recipiente Varoma y pueda pasar el vapor para la cocción). Tapa el Varoma y programa **20 min/Varoma/vel 1**.
4. Retira el Varoma y saca los lomos de bacalao con cuidado de que no se rompan. El aceite de la bolsa nos servirá para hacer el pilpil. El bacalao habrá soltado parte de su gelatina en el aceite.
5. Triture la crema de verduras **1min/vel progresiva 5-10** y póngala en una sopera.
6. Limpie el vaso con agua caliente y un chorrillo de limpia vajillas (**10-15 seg/vel 7**). Enjuáguelo y séquelo bien.
7. Ponga los ajos reservados en el vaso y triture **5 seg/vel 5**.
8. Coloque la mariposa en las cuchillas y añada el agua. Programe **velocidad 4** (sin programar tiempo) con el cubilete puesto. Con una cuchara mezcle el aceite y la gelatina de la cocción del bacalao y viértelo a

hilo sobre la tapa hasta que acabe de incorporarlo todo. Compruebe que haya emulsionado.

9. Con la espátula baje la mezcla hacia el fondo del vaso y mezcle **15 seg/vel 2.5**. Vierta la salsa sobre el bacalao y sirva.