



pescados

Timbal de Bacalao con puré de batata y mojos

Ingredientes:

- 2 lomo de bacalao desalado*
- 1 batata grande
- Sal
- Mojo picón (ver receta aquí)
- Mojo verde de cilantro (ver receta aquí)

Cómo se hace:

1. Pelamos la batata, la cortamos en trozos medianos y la ponemos a guisar en un caldero con agua y sal, hasta que esté tierna (20 ó 25 min. aprox.). Escurrimos y reservamos el agua.
2. Cortamos los lomos de bacalao en 2 ó 3 trozos y los cocemos en el mismo agua de haber cocinado las batatas, hasta que estén hechos (unos 10 minutos aprox.). Los escurrimos, les quitamos la piel y los desmenuzamos bien con cuidado de retirar las espinas.
3. Escachamos la batata con un tenedor hasta conseguir un puré. Rectifica de sal si fuera necesario.

Montaje del plato:

Con un aro de emplatar coloca primero una base de puré de batata, apretando un poco para que quede compacto, luego añade el bacalao desmigajado y vierte por encima un poco de mojo. Retira el aro con cuidado para que no se desarme.

Sugerencias:

- * Yo suelo comprar el bacalao ya desalado al punto de sal (lo venden congelado) sólo hay que descongelar y listo, pero si prefieres compra el pescado salado y procede a desalarlo de la forma habitual.
- * El plato tradicional se hace con cheme salado, así que puedes usar tanto cheme como bacalao, lo que prefieras.