

BACALAO CON PIEL CRUJIENTE SOBRE LECHO DE TOMATE



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 400 g
- Agua 100 cl
- Bacalao 500 g
- Flores aromáticas
- Hierbas aromáticas
- Limón 1
- Pan 4 Rebanadas

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Cocer el filete de bacalao al vapor y tostarlo luego por la parte de la piel.

Mientras se cuece, preparar la **Finely chopped tomatoes Pomi** alargándola con un vaso de agua y aceite de oliva virgen extra; filtrarla luego sobre el plato con un colador de malla estrecha para así obtener un lecho de tomate brillante y suave.

Emplatar añadiendo una rebanada de pan crujiente sobre la cual apoyar el filete de bacalao; adornar con una rodaja de limón, hierbas y flores aromáticas.