

CARPACCIO DE BACALAO CON SALMOREJO

INGREDIENTES

1/2 kg. de lomos de bacalao congelado, desalado y sin piel (guarde las pieles en el congelador, envueltas en film transparente).

Para el salmorejo:

1/2 kg. de tomates muy rojos y maduros.

50 g. de miga de pan candeal.

1 diente de ajo.

1 cucharada de vinagre.

Sal

50gr. de aceite de oliva.

PREPARACIÓN:

1. Prepare el salmorejo según receta pág. 84 A del libro "Un nuevo Amanecer".

2. Haga Láminas finas con los lomos de bacalao y póngalas sobre film transparente de cocina. Cubra con otra capa de film y pase por encima el rodillo de masas, delicadamente, para que queden más finas.

3. Cubra el fondo de una fuente plana con el salmorejo y coloque encima las láminas de bacalao. A continuación riegue con un hilito de aceite de oliva virgen. Méntalo en el frigorífico hasta el momento de servir, para que esté bien frío.