

RECETA RESTAURANTE "LA FÁBULA"  
CON LAS MANZANAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

ENSALADA DE BRANDADA DE BACALAO, VINAGRETA DE REINETA  
Y ACEITUNA NEGRA



INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 4 Manzanas Reineta de Las Caderechas
- 1 Achicoria
- 1 Lollo Rosso
- Aceite de Hojiblanca, c.s.
- Vinagre de manzana, c.s.
- Sal y pimienta blanca
- Aceitunas negras
- 250 g de bacalao
- 100 g de nata
- 2 hojas de gelatina
- 1 diente de ajo
- Guindilla

ELABORACIÓN

Hacemos la brandada de bacalao: En una cazuela, ponemos el bacalao, el aceite, el diente de ajo y la guindilla al fuego hasta que se haga el bacalao. Con ayuda de la batidora trituramos los ingredientes exceptuando la guindilla. Salpimentamos y en caliente añadimos la gelatina previamente hidratada. Dejamos reposar durante al menos ocho horas. Reservar.

Para elaborar la vinagreta suave emulsionamos el vinagre de manzana con el aceite, la sal y la pimienta. Añadimos al final la manzana cortada y pelada en cubitos de aproximadamente 1 cm.

Lavamos y limpiamos las lechugas y las cortamos. Reservar.

Para elaborar el aceite de aceituna negra, secamos las aceitunas en el horno y una vez secas las trituramos con el aceite y reservamos.

PRESENTACIÓN

Para presentar, con ayuda de unas cucharas podemos dar forma de quenefa a la brandada de bacalao y la servimos en el centro del plato. Alrededor servimos las lechugas. Añadimos la vinagreta y decoramos con el aceite de aceituna negra.