



<https://www.mepillasquisando.com>



LOMO DE BACALAO CON MOUSE DE AJO



INGREDIENTES:

- 1 kg. De Lomos de Bacalao desalado.
- 1 Huevo.
- 200 ml de Aceite de Girasol para la mousse.
- 1 Diente de Ajo.
- 50 ml. de Nata.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Primero, en el vaso de la batidora, ponemos el ajo, la yema de huevo, la nata, la sal y batimos, vamos agregando el aceite poco a poco, hasta conseguir una mahonesa espesa. En una sartén muy caliente con una gota de aceite, marcamos el bacalao. A continuación, colocamos en un recipiente apto para horno y cubrimos cada trozo de bacalao con la mahonesa. Horneamos a 180° C durante 6 minutos. Si al sacarlo del horno no está suficientemente gratinado, podemos terminarlo con un soplete de cocina. Para terminar, servimos el bacalao acompañado de una cama de pisto.

<https://www.mepillasquisando.com>